



## Tartă de primăvară

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

#### Pentru aluat

400 g	făină	50 ml	ulei de măsline
50 ml	vin alb sec	1	ou
	sare		

#### Pentru umplutură

200 g	smântână grasă	1 legătură	ceapă verde
1 legătură	sparanghel	150 g	brânză peccorino
150 g	roșiile cherry	50 ml	ulei de măsline
	sare și piper		

### Instructions

**Tarta de primăvară** vine în întâmpinare cu prospețime, culori vii și arome vibrante. Primăvara este anotimpul potrivit pentru o **tartă sărată** care te îmbie la sărbătoare. Imaginează-ți o crustă aurie cu o strălucire subtilă, mărturia uleiului de măsline și a vinului alb. Prin această rețetă de **tartă de primăvară**, **Chef Laura Eremia** te invită la o simfonie de texturi și gusturi, un dans al ingredientelor.

Sparanghelul fraged cu verdele său viu stă mândru alături de ceapa în aceeași nuanță care îți anunță sosirea anotimpului renașterii. Smântâna oferă o textură groasă și învăluie precum o pătură brânza pecorino, cu savoarea sa pământie. Fiecare mușcătură va fi marcată de dulceața succulentă a roșiilor cherry.

Nota finală este uleiul de măsline care completează perfect tarta. Aroma sa infuzează preparatul și îi accentuează tonurile mediteraneene. Poate fi servită ca prânz lejer, ca aperitiv pentru musafirii tăi sau drept piesa centrală la o petrecere cu tematică de primăvară.

1. Amestecăm 250 g făina cu 120 g unt, 50 ml ulei de măsline, 1 ou și puțină sare. Rezultă un blat ușor de modelat care se dă la frigider pentru aproximativ 20 de minute.
2. Amestecăm smântâna grasă cu pecorino și puțin ulei de măsline și întindem pe blat.
3. Adăugăm legumele tăiate subțire, pe lung. Presărăm pecorino, sare, piper.
4. Strângem marginile, le ungem cu ou și dăm la cuptor, la 180 de grade, până se rumenește.

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promotiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.***

**Autor:** Chef Laura Eremia

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie.**