



Tartă cu ciuperci

Pași: 5

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1 buc.	aluat fraged	4 buc.	ouă
150 ml	smântână	100 g	parmezan
50 ml	sos roșii de casă	200 g	ciuperci brune
200 g	ciuperci champignon	200 g	ciuperci de pădure (pleurotus)
30 g	ciuperci deshidratate	100 g	ardei kapia copt
150 ml	smântână dulce	150 g	unt
	usturoi		

Mod de preparare

Tarta cu ciuperci este o alegere perfectă pentru o masă delicioasă și hrănitore, care îmbină arome bogate într-un preparat fără carne. Cu un aluat fraged la bază, această tartă devine un adevărat răsfăț, iar umplutura sa de ciuperci – un mix savuros de champignon, ciuperci brune și pleurotus – aduce un plus de textură și gust autentic de pădure. Chef Radu Darie, cunoscut pentru creativitatea sa în bucătărie, propune o variantă plină de savoare, completată de parmezanul fin și sosul de roșii de casă, care dau o notă ușor dulce și cremoasă tartei.

Ciupercile trase la tigaie cu unt și usturoi aduc o aromă bogată, iar ardeiul kapia copt adaugă un contrast subtil, dar delicios. Această tartă nu doar că arată spectaculos, dar te va cuceri prin echilibrul perfect dintre aluatul fraged și umplutura succulentă. Prepară tarta cu ciuperci în viziunea lui Chef Radu Darie și bucură-te de o idee inspirată de gustare!

1. Aluatul fraged se întinde cu un sucitor între două foi de copt, apoi se așează în tava tapetată cu unt și se înțeapă cu furculița. Se pune în frigider pentru cel puțin 45 de minute.
2. Baza lichidă se obține prin amestecarea celor 4 ingrediente: 4 ouă, smântână 150 ml, parmezan 50 g, sos roșii de casă 50 ml.
3. Ciupercile se trag în tigaie cu unt, ulei de măsline, usturoi și pătrunjel. Ardeiul copt se feliază și se amestecă cu ciupercile.
4. Se scoate aluatul din frigider, se adaugă baza lichidă, se ornează cu felii de ardei copt și se gratinează cu parmezan.
5. Tarta se introduce în cuptor pentru 45 de minute, la 150°C.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă [promoțiile noastre](#) la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Tartă cu ciuperci

Stand 16.10.2024