Tarte de ricotta e tomate colorido

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Manjericão
- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 200g de ricotta
- 500g de tomate variado (cereja colorido e normal)
- 1 embalagem de massa filo
- Q.b. de manjericão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1. Pincele as folhas de massa filo, uma a uma, com Azeite Virgem Extra Clássico e coloque-as sobrepostas num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
2. Espalhe o queijo ricotta no centro da massa. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Disponha por cima o tomate cortado em fatias e metades. Tempere com sal e pimenta.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC por cerca de 15 minutos ou até a tarte ficar dourada.
5. Retire do forno, decore com folhas de manjericão, pimenta preta e regue com Gallo Manjericão.

Produtos utilizados

Manjericão

Outros Produtos

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano *Médio* *Médio*

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano *Médio* *Médio*

Tomate assado com beringela e burrata

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide