



Tarte de legumes com burrata



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Aromatizado de Limão

- 1 curgete
- 1 beringela
- 2 tomates de rama
- 1 cebola roxa
- 1 massa quebrada
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 burrata
- Q.b. de manjeriço

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte a curgete e a beringela em fatias finas, assim como o tomate e a cebola.

3

Desenrole a massa e coloque no centro os legumes. Tempere com o alho, os orégãos, sal e pimenta.

4

Dobre as pontas sobre os legumes e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

5

Retire, coloque a burrata por cima e abra-a com ao meio. Polvilhe com mais um pouco de pimenta, regue com o Azeite Gallo Aromatizado de Limão e polvilhe com folhas de manjeriço.

Produtos utilizados



Limão

Outros Produtos

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide