



# 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 berlingela
- 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 manjericão

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 190°C.

2

Corte a curgete e a berlingela 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 manjericão.

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide