



# Tarte de ricotta e tomate colorido



**Categoria**  
Vegetariano



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Médio



**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo Manjeriçã

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 manjeriçã
- 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 200°C por cerca de 15 minutos ou até a tarte ficar dourada.

5

Retire do forno, decore com folhas de manjeriçã, pimenta preta e regue com Gallo Manjeriçã.

## Produtos utilizados



*Manjeriçã*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide