Tarte de legumes com burrata

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Económico	Com amigos	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 manjericão

Modo de preparação

1. Pré-aqueça o forno a 190ºC.
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 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide