



# 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 Fumado

- 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 Fumado e polvilhe com folhas de manjeriço.

## Produtos utilizados



*Fumado*

Outros Produtos

Veja também

---

 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*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide