



# 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 manjerição

## 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 manjerição.

## 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