



Tarta de verduras con burrata



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 1 calabacín
- 1 berenjena
- 2 tomates en rama
- 1 cebolla morada
- 1 masa rota
- Ajo en polvo, al gusto
- Orégano, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Albahaca, al gusto
- 1 burrata

Modo de preparación

1

Precalentar el horno a 190°C.

2

Cortar en rodajas finas el calabacín y la berenjena, así como el tomate y la cebolla.

3

Desenrollar la masa y colocar las verduras en el centro. Condimente con ajo, orégano, sal y pimienta.

4

Doblar los extremos sobre las verduras y hornear durante unos 15 minutos.

5

Se saca, se coloca la burrata encima y se corta por la mitad. Espolvorear con un poco más de pimienta, rociar con Aceite de Oliva Reserva Gallo y espolvorear con hojas de albahaca.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide