Tarta de verduras con burrata

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	Económico	Con amigos	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 190ºC.
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 *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