



# Tarta de ricotta y tomates de colores



Categoría  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Medio



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de  
Oliva Extra Virgen Clásico

- 200g de ricotta
- 500g de tomates variados (cherry, de colores y normales)
- 1 embalagem de massa filo
- Albahaca, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

## Modo de preparación

1

Unte las hojas de masa filo, una a una, con Aceite de Oliva Clásico Gallo y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado.

2

Extender el queso ricotta en el centro de la masa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

3

Colocar encima los tomates cortados en rodajas y por la mitad. Sazone con sal y pimienta.

4

Cocer en el horno precalentado a 200°C durante unos 15 minutos o hasta que la tarta esté dorada.

5

Sacar del horno, decorar con hojas de albahaca, pimienta negra y rociar con aceite de oliva Gallo.

## Produtos utilizados



Clásico

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide