Tarte espiralizada de legumes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Chef	"	Com a família	8 pessoas

Ingredientes

- 25ml Gallo Vinagre de Vinho do Porto
- 1 unidade de massa quebrada
- 5 ovos XL
- 500ml de leite meio-gordo
- 250g de cenoura
- 200g de courgette
- Qb de sal, pimenta de moinho e noz moscada

Modo de preparação

1. Corte os legumes em fatias finas, com lâmina ou descascador de cenoura.
2. Ferva em água e metade do Gallo Vinagre de Vinho do Porto.
3. Arrefeça em água e gelo.
4. Coloque a massa quebrada em tarteira.
5. Enrole os legumes laminados, alternadamente e a partir do centro, deixando cerca de 3 dedos desde a extremidade.
6. Misture os ovos com o leite, tempere com sal, pimenta e noz moscada e verta o restante Gallo Vinagre de Vinho do Porto sobre a tarte.
7. Coza em forno a 175º até estar sólido e tostado.

Produtos utilizados

Vinho do Porto

Vinagre

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide