



Tarte de ricotta e tomate colorido



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Manjeriçã



3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Clássico

- 200g de ricotta
- 500g de tomate variado (cereja colorido e normal)
- 1 embalagem de massa filo
- Q.b. de manjeriçã
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de Preparação

1

Pincele as folhas de massa filo, uma a uma, com Azeite Virgem Extra Clássico e coloque-as sobrepostas num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

2

Espalhe o queijo ricotta no centro da massa. Tempere com sal e pimenta a gosto.

3

Disponha por cima o tomate cortado em fatias e metades. Tempere com sal e pimenta.

4

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos ou até a tarte ficar dourada.

5

Retire do forno, decore com folhas de manjeriçã, pimenta preta e regue com Gallo Manjeriçã.

Produtos utilizados



Manjeriçã

Outros Produtos



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

 Vegetariano  Médio  Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide