



Tarta de ricotta y tomates de colores



Categoria
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 massa 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  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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide