



Tartă provensală cu ciuperci

Pași: 6

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1	aluat foitaj	4 linguri	sos de roșii
9	roșii coapte	130 g	ciuperci
5 g	pătrunjel proaspăt	1 linguriță	puđră de usturoi
5 g	pesmet		parmezan (după gust)
	sare		piper

Mod de preparare

Această tartă este o sursă bună de proteine vegetale. Aromatizată cu usturoi și pătrunjel, poate fi un aperitiv potrivit pentru un prânz de duminică.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Întinde aluatul într-o formă de tartă cu pereți înalți.

Pasul 3. Întinde peste el sosul de roșii, apoi distribuie ciupercile curățate și tăiate felii.

Pasul 4. Taie roșiile în jumătate și pune-le peste aluat, cu tăietura în sus, una lângă cealaltă.

Pasul 5. Într-un castron mic, combină pătrunjelul tocat mărunț, usturoiul și pesmetul, iar apoi pune amestecul peste roșii.

Pasul 6. Presară cu parmezan și coace tarta aproximativ 45 de minute.

Servește fierbinte.

Autor: Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:](#)

