



Tartă provensală cu ton

Pași: 8

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

200 g	făină	3 linguri	ulei de măsline
1 linguriță	sare	100 ml	apă
1	roșie	1/2	ceapă roșie
1	pumn de măsline verzi	1 lingură	de muștar
1	cutie mică de ton		ierburi de Provence

Mod de preparare

O plăcintă rustică, plină de aromă, cu muștar, ton și roșii. Aluatul crocant se combină cu aromele de pește și legume, totul fiind aseasonat cu un ulei de măsline de calitate.

Dacă vrei să pregătești această tartă pentru un prânz festiv, [vino la Selgros](#) și cumpără tot ce ai nevoie.

Pasul 1. Prepară aluatul din făină, sare, ulei și apă.

Pasul 2. Frământă până devine omogen și lasă-l la frigider, acoperit cu folie alimentară, timp de 15 minute.

Pasul 3. Rumenește ceapa în puțin ulei de măsline.

Pasul 4. Întinde aluatul între două foi de hârtie de copt, folosind un sucitor.

Pasul 5. Unge-l cu muștar, evitând marginile.

Pasul 6. Pune peste aluat roșiile feliate, ceapa, tonul sfărâmat și ierburile de Provence.

Pasul 7. Îndoiaie marginile aluatului spre interior.

Pasul 8. Coace tarta timp de 35 până la 40 de minute, la 180°C.

Autor: Teo Dinescu

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

[Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:](#)

Tartă provensală cu ton

Stand 11.10.2023