

TARTA Z RICOTTĄ, CUKINIĄ, BAKŁAŻANEM I SZPARAGAMI



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	0,5 szkl
mąka krupczatka	1 szkl
margaryna	125 gram
śmietana 18 proc	3 łyżki
jajko	1 szt
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka

Składniki

bakłażan	1 szt
szparagi zielone	1 pęczek
cukinia	1 szt
pomidorki cherry	4-5 szt
ser ricotta	240 gram
jajko	2 szt
śmietana 18 proc	2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól i pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z podanych składników zagnieść ciasto. Wylepić nim formę do tarty, nakłuć widelcem i wstawić do lodówki do schłodzenia na ok 30 min.
- KROK 2 Bakłażana i cukinie pokroić w plastry, oprószyć solą i usmażyć na rumiano na patelni. Szparagi po odcięciu twardych końcówek ugotować w lekko osolonej wodzie.
- KROK 3 Schłodzone ciasto podpiec w nagrzanym piekarniku ok 190 stopni na lekko złoty kolor (ok 15 min).
- KROK 4 Ser rozdrobić widelcem, dodać gałkę muszkatołową, sól, pieprz, śmietanę i jajko. Dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Gotową mieszankę serową wyłożyć na ciasto a następnie ułożyć warzywa. Na wierzch położyć przekrojone na pół pomidorki. Całość wstawić ponownie do piekarnika i piec jeszcze kolejne 15 min.