



Pratos Principais

Pizzas e Massas

## Tarte Estaladiça de Tomate

🕒 28 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 0 frasco de molho pesto
- 1 embalagem de massa folhada
- 400 g de tomate cherry
- 8 0 mini mozzarellas
- 1 c. de chá de tomilho
- 1 0 frasco de molho pesto
- 1 0 ovo
- 0 açúcar q.b.
- 3 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	472,9 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	15,0 g	30%*
<b>Lípidos</b>	39,5 g	56%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,6 g	6%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 210 °C.
- 2 Desenrole a massa folhada numa assadeira forrada com papel manteiga.
- 3 Pique a massa deixando uma borda de 2 cm.
- 4 Pincele a borda com ovo batido.
- 5 Coza-a no forno até dourar bem, durante cerca de 20 min.

- 6 Escorra as mini mozzarellas.
- 7 Lave e seque o tomate.
- 8 Salteie com 3 colheres de sopa de azeite, tempere-o com sal, pimenta e uma colher de chá de açúcar e tomilho.
- 9 Salteie o tomate agitando a frigideira de modo a que cada um gire por si próprio sem o auxílio de utensílios.
- 10 Retire com cuidado para que fique inteiro.
- 11 Espalhe o pesto com azeitonas sobre a massa folhada cozida.
- 12 Disponha o tomate e o molho do cozinhado.
- 13 Intercale o tomate e as mini mozzarellas.
- 14 Decore com alguns ramos de tomilho.
- 15 Sirva imediatamente.