

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

Energia	472,9 kcal	24%*
Proteínas	15,0 g	30%*
Lípidos	39,5 g	56%*
Hidratos de Carbono	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.