

Pratos Principais | Quiches e Empadas

Tarte de Tomate com Mozzarella e Limão

10 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

3 c. de sopa de Molho MAGGI
1 embalagem de massa quebrada
250 g de tomate cherry
375 g de mozzarella
1 limão
algumas folhas de manjericão frescas q.b.
3 c. de sopa de azeite
pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	411,3 kcal	21%*
Proteínas	14,3 g	29%*
Lípidos	28,5 g	41%*
Hidratos de Carbono	23,8 g	9%*

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

Preparação

1. Forre uma forma untada, de 24cm de diâmetro, com a massa quebrada. Coloque por cima uma folha de papel vegetal e cubra com feijão ou grão seco. Leve ao forno, pré-aquecido a 200ºC, durante 15 minutos aproximadamente. Retire a folha de papel vegetal o feijão ou o grão e leve mais 10 minutos ao forno, até a massa alourar ligeiramente. Deixe arrefecer.

2. Lave o limão e retire a casca com a ajuda de uma faca. Corte a casca em tiras muitos finas. Corte as folhas de manjericão em forma de tiras.

3. Lavar e cortar os tomates cherry pela metade. Corte a Mozzarella.

4. Na hora de servir, coloque uma camada de mozzarella partida no fundo da tarte. Cubra com tomate e adicione o molho MAGGI, pimenta e azeite. Distribua o manjericão, as finas lascas da casca do limão e termine com algumas rodelas muito finas de limão.