

Tarte de tomate



VOLTZ
MARAÎCHAGE

GARANCE F1 



Ingredientes

(receita para 4 pessoas)

3 tomates GARANCE FI

1 massa folhada

1 colher de sopa de mostarda

Um pouco de tomilho

1 cebola pequena

sal e pimenta

Opcional: queijo parmesão ralado para polvilhar sobre a tarte

Preparação

- Pré-aquecer o forno a 210°C.
- Espalhar a base de massa folhada numa forma de tarte (deixando o papel vegetal por baixo para facilitar a remoção).
- Picar a base com um garfo. Espalhar a colher de sopa de mostarda sobre a base de massa folhada.
- Cortar os tomates em fatias com uma faca serrilhada. Disponha-os sobre a crosta da tarte numa roseta.
- Vai ao forno durante cerca de 30 minutos. Quando retirar do forno, polvilhe o tomilho e a cebola picada sobre a tarte (e o queijo parmesão, se o desejar).
- Servir quente.