

# Tartă cu sos de roșii și vinete

written by Andreea



Este una dintre cele mai bune si mai gustoase tarte sarate pe care le-am facut pana acum! Si pentru ca deja este septembrie, iar vremea s-a racit, este cazul sa aprind din nou cuptorul si sa ma pun pe copt! Daaaa si cate tarte o sa mai coc! ☐

Despre tarta asta ce sa va spun? Este tare buna si aromata, are un blat crocant, gustos si savuros, cu un strat gros din sos de rosii, iar pe deasupra vinete coapte , totul presarat cu parmezan.

Sosul de rosii l-am pregatit cu rosii intregi decojite din conserva Sun Food.



Rosii intregi, proaspete in suc de rosii care au o culoare superba si naturala!



Ingrediente:

Pentru aluatul de tarta:

150 g faina

100 g unt RECE

2 linguri mascarpone

1 praf sare

1 lingurita praf de copt

3 linguri apa RECE

Pentru umplutura:

1 conserva Rosii intregi decojite Sun Food

2 linguri ulei masline

1 lingurita oregano uscat

1 lingurita busuioc uscat

1 catel de usturoi

piper

sare  
si  
3-4 rosii cherry  
1 vanata medie

sare  
2 linguri ulei masline

Pentru aluatul de tarta amestecati faina cu sarea si praful de copt si puneti amestecul direct pe blatul de lucru. In mijlocul fainii puneti untul RECE taiat cubulete.



Cu ajutorul unei furculite pasati untul si amestecati-l cu faina pana ce obtineti niste firmituri de aluat



In mijloc puneti crema mascarpone si apa RECE. Framantati rapid pana ce obtineti un aluat compact. In functie de calitatea fainii, s-ar putea sa mai fie nevoie de putina apa sau faina.

Inveliti aluatul in folie alimentara si lasati-l la frigider pentru 1 ora.



Intre timp, taiati vinetele in feliute potrivite, frecati-le cu sare si puneti-le intre servete absorbante de bucatarie. Lasati-le pentru 20 de minute. Aceasta operatiune ne va ajuta sa scoatem apa din vinete si sa obtinem felii de vinete coapte perfect.



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius, asezati o hartie de copt in tava aragazului si aranjati feliile de vinete. Stropiti vinetele usor cu ulei de masline. Dati tava la cuptor pentru 35-40 de minute pana ce vinetele capata o culoare usor aramie.



Scoateti aluatul de la frigider, lasati-l cateva minute la

temperatura camerei, presarati blatul de lucru cu faina, intindeti aluatul cu ajutorul sucitorului. Pentru a obtine un blat de tarta in straturi, impaturiti aluatul de doua ori si intindeti-l din nou. Puneti aluatul intr-o forma de tarta, intepati aluatul cu furculita din loc in loc. Pe deasupra puneti o hartie de copt peste care asezati boabe de fasole sau bilute ceramice. Aceasta operatiune ne va ajuta sa obtinem un blat de tarta crescut uniform si compact.

Dati tava la cuptorul incins la 180 grade Celsius pentru 20 de minute. Scoateti blatul copt pe humatate, indepartati hartia de copt si boabele de fasole, lasati deoparte.



Pregatiti sosul de rosii:

Pasati rosiile intregi decojite, puneti-le intr-o tigaie; Presarati uleiul de masline, sarea, oregano, busuiocul si piper dupa gust. Puneti tigaia pe focul mediu si lasati sosul sa fiarba pana ce scade la jumatate si devine mai gros. La sfarsit adaugati catelul de usturoi zdrobit.



In blatul pe jumatate copt turnati sosul de rosii. Nivelati cu ajutorul unei linguri.



Asezati alternativ jumatati de rosii cherry si feliile de vinete coapte.



Mai dati tarta la copt pentru inca 20 de minute la temperatura de 180 grade Celsius.



Pe deasupra presarati piper proaspat macinat, parmezan si oregano proaspat



Serviti tarta calda alaturi de un pahar de vin alb.



Se poate servi si a doua zi rece, ca gustare, sau alaturi de o salata verde.



S-aveti pofta!