

# Tartă spirală cu legume

written by Andreea



Sunt sigura ca tarta asta nu e o noutate pentru nimeni si ca ati vazut filmulete sau retete despre ea. Ei bine, pe tarta asta am servit-o noi de Craciun, langa alte cateva preparate delicate. A durat un pic pana am dus-o la capat cu confectionatul, dar eu zic ca a meritat. Da, merita sa va prezentati cu ea in fata unor musafiri mai mofturosi asa, sau merita sa o faceti cuiva cadou.

In principiu, ideea de baza am luat-o de AICI, unde aveti ocazia sa vedeti si filmuletul in cauza. In filmulet pare mai simplu de facut, dar eu va zic ca e un pic migalosa. Sunt si cateva parti bune: are legume, poate reusiti sa-i convingeti si pe carnivori sau pe copii sa manance macar vreo 2 felii, are un aspect tare frumos, poate fi servita si a doua zi si calda si rece. Parti rele...: dureaza ceva pana sa o faceti, trebuie putina rabdare si indemanare (dar nu este rocket science, deci e ok :)) ), dupa ce terminati tarta de facut, o sa ramaneti cu o gramada de legume taiate si nefolosite, caci, sunt sigura ca nu toate legumele se vor taia felii perfecte, astfel incat sa le folositi la tarta. Restul de legume nefolosite si facute ferfelita, eu le-am tras la tigaie si le-am serviti alaturi de o bucata de somon.

*Ca o completare: data viitoare am sa condimentez mai mult si mai bine crema de branza, eventual si aluatul de tarta ca sa iasa ceva mai gustoasa.*



Dupa cum va spuneam, eu am respectat in principiu, reteta din link. Numai ca nu m-a lasat sufletul sa folosesc aluat de

pateuri cumparat, ci am pregatit eu aluatul de tarta. In plus, am folosit morcovi violet pentru ca am gasit si am fost tare fericita. vine sa credeti sau nu, eu va sfatuiesc sa NU ii folositi la aceasta tarta din doua motive: 1. sunt cam scumpicei si nu ii gasiti in orice magazin, 2. au tendinta sa coloreze un pic cam mult tarta si nu se vor mai vedea foarte mult celelalte culori. Vedeti mai jos despre ce vorbeam.



Cel putin asa am patit eu cu morcovii mei violeti care erau si un pic cam grosi . In locul lor puteti folosi cu succes 2 vinete la care ati pastrat coaja lor cea frumoasa. Ca tenta de galben, nu am gasit nicio leguma pe care sa o potrivesc in tarta, deci, m-am multumit cu 3 culori, nu cu 4 cum arata filmuletul.

*La partea de feliat eu am folosit si mandolina ( razatoarea werner) si un cutit special pentru legume (de fapt cartofi).*

*Cum cutitul nu era foarte ascutit, am apelat mai mult la mandolina care mi-a taiat niste felii un pic cam groase, insa m-am descurcat bine si asa cu ea.*



Una peste alta, haida sa va dau si reteta pe care am folosit-o eu.

*pentru aluatul de tarta (diametrul de 26 cm):*

300 g faina

150 g unt RECE

1 praf sare

60 ml apa RECE

*pentru umplutura:*

150 g ricotta

50 g smantana grasa

2 lingurite mustar

7 frunzulite salvie proaspata

sare

piper

2 morcovi violeti (puteti folosi vinete)

2 morcovi portocalii

2 zucchini

Pentru metoda de preparare a aluatului de tarta aveti cateva poze si explicatii AICI. Pentru modul de preparare , vizionati

filmulețul.



La fel de bine, cred ca puteti face si mini tarte, acum ca tot vine si Revelionul. Vor iesi mai dragute si cred ca va merge treaba si mai repede cu ele :). Si la preparat si la mancat :).

Enjoy!