

18 Ιανουαρίου 2016

Τάρτες με ντομάτα, κασέρι και βασιλικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 20 λεπτά
- **Μαγείρεμα:** 30 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- φύλλα σφολιάτας: 2
- ελαιόλαδο: 7 κουταλιές
- κασέρι (ή μοτσαρέλα): 500 γρ., κομμένο σε φετάκια
- ντομάτες: 4 κομμένες σε ροδέλες
- σκόρδο: 1 σκελίδα λιωμένη
- ελιές: 4-5 κομμένες σε φετάκια
- φυλλαράκια βασιλικού: 2 κουταλιές, ψιλοκομμένα και μερικά ολόκληρα για το γαρνίρισμα
- αλάτι: όσο θέλετε
- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
- κουκουνάρι: 50 γρ., καβουρντισμένο και ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ αναμειγνύετε 5 κουταλιές ελαιόλαδο, το σκόρδο, το κουκουνάρι, το βασιλικό και αλατοπίπερο και τα χτυπάτε με πιρούνι για να ανακατευτούν καλά.
2. Κόβετε κάθε φύλλο σε 6 δίσκους διαμ. 10-12 εκατ. Τοποθετείτε τους δίσκους ζύμης σε 12 στρογγυλά φορμάκια ώστε να καλυφτεί ο πάτος και τα πλαϊνά τους. Απλώνετε πάνω στην κάθε βάση φετάκια τυριού και από πάνω λίγο από το μείγμα με το ελαιόλαδο και το κουκουνάρι και μοιράζετε από πάνω ροδέλες ντομάτας και φετάκια ελιάς.
3. Περιχύνετε τις κικ με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τις ψήνετε στους 200 °C για 25-30´ περίπου, μέχρι να ροδίσουν. Γαρνίρετε τα σφολιατάκια με φύλλα βασιλικού και σερβίρετε.

Συμβουλή

Mix & Match

Θα μπορούσαμε να θεωρήσουμε τούτες τις κικ σαν μια ενδιαφέρουσα παραλλαγή της ναπολιτάνικης πίτσας Μαργαρίτα. Και για το λόγο αυτόν θα τις τιμήσουμε με κάποιο νοτιοϊταλικό κρασί από την ερυθρή ποικιλία Nero d' Avoia, με τις γλυκές τανίνες της και τα πικάντικα πιπεράτα της αρώματα.

Πηγή: icookgreek.com