

30 Μαΐου 2016

Τάρτα με ντομάτα και μοτσαρέλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

Για την τάρτα

- 2 ντομάτες
- 3 μοτσαρέλες στρογγυλές 100 γρ. περίπου η μία
- 1/2 ματσάκι βασιλικού
- αλάτι και πιπέρι
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 ζύμη κουρού
- φύλλα ρόκας για το σερβίρισμα

Για το πέστο

- 1 μάτσο βασιλικό
- 1 σκ. σκόρδο
- 50-100 γρ. ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

8

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Τοποθετούμε τη ζύμη σε μια ταρτιέρα διαμέτρου 28 εκ. με αποσπώμενη βάση την οποία έχουμε λαδώσει ελαφρά προηγουμένως.
- Παράλληλα στραγγίζουμε τις μοτσαρέλες από τα υγρά τους σε ένα σουρωτήρι.
- Ιδανικά τις αφήνουμε όλο το προηγούμενο βράδυ σε ένα πιάτο το οποίο το έχουμε στρώσει με απορροφητικό χαρτί και το βάζουμε στο ψυγείο
- Ψήνουμε τη ζύμη σκέτη σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε ελαφρά να κρυώσει όσο ετοιμάζουμε την γέμιση.
- Κόβουμε τις μοτσαρέλες σε λεπτές φέτες 2-3 χιλιοστών πάχος τις οποίες βάζουμε σε ένα μπολ με το ελαιόλαδο και μπόλικο αλατοπίπερο.
- Κόβουμε τις ντομάτες στα δύο εγκάρσια και αφαιρούμε με τα δάχτυλά μας ή με ένα κουτάλι τα σπόρια και τα επιπλέον ζουμιά που μπορεί να έχουν.
- Κόβουμε κάθε μισή ντομάτα κάθετα σε λεπτές φέτες 2-3 χιλιοστών πάχος.
- Στρώνουμε στον πάτο της ζύμης εναλλάξ φέτες ντομάτας και μοτσαρέλας. Ενδιάμεσα τοποθετούμε και μερικά φύλλα βασιλικού.
- Ψήνουμε για 25 λεπτά επιπλέον μέχρι που να λιώσει το τυρί και να πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα.
- Καθώς ψήνεται η τάρτα ετοιμάζουμε το πέστο.
- Σε ένα μούλι ή σε ένα γουδί χτυπάμε τα φύλλα του βασιλικού με το σκόρδο και το ελαιόλαδο.
- Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει λίγο και σερβίρουμε με το πέστο και φρέσκα φύλλα ρόκας.

Tip

Η ζύμη κουρού είναι ότι πιο κοντά έχουμε σε έτοιμη ζύμη για τάρτα και καλό είναι να έχουμε ένα φύλλο στην κατάψυξή μας...

Πηγή: akispetretzikis.com