

29 Ιουλίου 2017

Τάρτα πολέντας με λαχανικά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Συστατικά

Για την βάση της τάρτας

500 γρ. νερό
140 γρ. πολέντα
1 κύβο λαχανικών
50 γρ. τριμμένη γραβιέρα
1 αυγό
1 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τη γέμιση της τάρτας

3 καρότα
3 μικρά κολοκύθια
2 σκ. σκόρδο
3 κ.σ. έτοιμη σάλτσα πέστο
αλάτι

πιπέρι

100 γρ. ανθότυρο

2 κ.σ. άνηθο

2 κ.σ. δυόσμο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό και το τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά.

Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε την πολέντα και ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα σιλικόνης ή μαρίζ για 5-6 λεπτά μέχρι να μην κολλάει η πολέντα στον πάτο της κατσαρόλας.

Αποσύρουμε από την φωτιά και ρίχνουμε την τριμμένη γραβιέρα και ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε το αυγό στην πολέντα. Ανακατεύουμε με την σπάτουλα σιλικόνης και μεταφέρουμε σε ένα μπολ να κρύώσει για 15 λεπτά.

Σε μια ορθογώνια ταρτιέρα 20x30 εκ. αλείφουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο με τη βοήθεια ενός πινέλου.

Σε ένα μαντολίνο περνάμε τα καρότα και τα κολοκύθια ώστε να κοπούν σε λεπτές φέτες πάχους 2-3 χιλιοστά. Αν δεν έχουμε μαντολίνο κόβουμε με προσοχή σε λεπτές φέτες τα λαχανικά μας.

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Όταν κρύώσει η πολέντα μας την απλώνουμε μέσα στην ταρτιέρα και την πιέζουμε καλά με τον πάτο ενός ποτηριού ώστε να απλωθεί παντού ομοιόμορφα δίνοντας λίγο ύψος στις άκρες.

Απλώνουμε τη σάλτσα πέστο πάνω στην πολέντα με τη βοήθεια ενός κουταλιού αφήνοντας κενό 1εκ. στις άκρες.

Στρώνουμε τα λαχανικά μας πάνω στη σάλτσα πέστο και αλατοπιπερώνουμε.

Ψήνουμε για 40-45 λεπτά.

Σε ένα μπολ τρίβουμε το ανθότυρο με τα χέρια μας.

Ψιλοκόβουμε τον άνηθο και το δυόσμο και τα προσθέτουμε στο μπολ.

Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.

Αφαιρούμε την τάρτα από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά.

Τέλος, ρίχνουμε το ανθότυρο με τα μυρωδικά και πάνω από την τάρτα και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com