

Tarta rustica de ratatouille

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angels

INGREDIENTES

0	Masa quebrada
	Pimienta negra — recién molida
4 cucharada/s	Sal
3 cucharada/s	Aceite oliva
4	Calabacines — cortadas en cuartos
2	Tomate — cortados por la mitad
2	Berenjenas — cortadas en trozos
2	Pimiento
1	Cebollas — peladas cortadas en cuartos
1 cabeza/s	Ajos — sin pelar cortada por la mitad horizontalmente
	Orégano

ELABORACIÓN

Precaliente el horno a 180°C.

Coloque en una asadera el ajo, las cebollas, las berenjenas, los morrones, los tomates y los zucchine.

Rocié con aceite de oliva y salpimiento. Cocine en el horno unos 45 minutos o hasta que los vegetales estén dorados o tiernos. Deje enfriar, luego apriete las mitades de la cabeza de ajo y haga un puré.

Sobre un papel manteca estire la masa espolvoreando con harina para que no se pegue y forme un círculo de 30 cm y 3 mm de espesor. Apoye el papel con la masa en una fuente para horno. Pinte con el puré de ajo, agregue las verduras asadas y el orégano, dejando un borde de 6 cm.

De forma, ayudado con el papel, llevando la masa hacia arriba y al centro, como si fuera el repulgo de una empanada (o el borde como acostumbre a hacerlo). Lleve al horno durante 45

minutos o hasta que la masa este dorada y crujiente. Puede servirla caliente o fría, con una ensalada de hojas.

Esta receta es de Dolli Irigoyen y la copie tal cual la publicó su autora.

Yo no la hago con ajo porque no me gusta; la ratatouille la hago en sartén, pero de la forma que ella indica es mucho mas practica.

Use pimientos (morrones) de distintos colores, verde, rojo, amarillo. Quedan bien por el gusto y a la vista. El zapallito largo puede reemplazarse por el redondo.

MAVILLUM