

Tarte de legumes com presunto

Entrada —    45 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-legumes-com-presunto



Ingredientes

200g de presuntos em fatias finas
1 courgette
1 pimento amarelo
1 beringela
2 cenouras
60g de natas espessas
1 c. de sopa de mostarda
40g de queijo ralado
1 embalagem de massa folhada
Sal e pimenta q.b.
Azeite q.b.
Queijo ralado para polvilhar

Confeção

1. Corte os legumes em fatias finas (no sentido do comprimento) com a ajuda de um descascador de legumes.
2. Cubra o fundo e as laterais de uma forma de tarte com a massa folhada e pique o fundo.
3. À parte, faça um rolinho com a courgette, a cenoura, a beringela, o pimento e o presunto e coloque-o no centro da massa e a partir daí comece por colocar legumes e presunto à volta, formando uma espiral.
4. Tempere com sal e pimenta, regue com azeite e polvilhe com mais queijo ralado.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 30 minutos.