



# Tartă cu ton și roșii

Dificultate ușoară

Timp de pregătire 10 min

Timp total 30 min

Dimensiune de servire 6 porții

## Ingrediente

- 15 - 20 g parmezan, tăiat bucăți

### *Aluatul fraged*

- 150 g făină
- 40 g apă
- 75 g unt, tăiat cuburi
- ½ linguriță sare fină

### *Umplutura*

- 350 g roșii
- 280 g ton în conservă, în suc propriu, scurs
- 20 g ulei de măsline
- 1 lingură ierburi de Provence, uscate
- 150 g cremă de brânză, simplă
- 1 linguriță frunze de cimbru proaspăt, pentru finisare

## Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 210°C.
2. Puneți în bol parmezanul și radeți 10 sec./viteza 10. Transferați într-un castronel și dați deoparte.

### *Aluatul fraged*

1. Puneți în bol - fără a-l spăla - făina, apa, untul și sarea, apoi mixați 20 sec./viteza 4.
2. Puneți aluatul pe o foaie de hârtie de copt și aplatizați-l cu un sucitor, formând o foaie circulară. Transferați foaia obținută de pe hârtia de copt în forma de tartă (Ø 22 cm), prin alunecare. Înțepați foaia cu o furculiță și puneți forma deoparte. Spălați bolul.

### *Umplutura*

1. Puneți în bol roșiile, tonul, uleiul de măsline și ierburile de Provence, apoi mixați 5 sec./viteza 4.
2. Întindeți brânza pe foaia de aluat, puneți apoi amestecul de ton și roșii, presărați deasupra parmezanul ras. Terminați presărând deasupra frunzele de cimbru. Coaceți 20 minute în cuptorul încălzit la 210°C. Serviți tarta caldă sau rece.

## Elemente utile

cuptor, hârtie de copt, sucitor, formă de tartă (Ø 22 cm)

## Sugestii & Sfaturi

- Adăugați măslina sau anchois, după preferință.
- În etpa 7, adăugați câteva rondele de roșii proaspete peste parmezanul ras și presărați ierburi de Provence înainte de a da la cuptor.