

Wytrawna tarta z warzywami



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **86** Ocena: **904**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto: 250 gramów mąki pszennej (typ 650)
- 2 żółtka
- 1,5 łyżki śmietany 12%
- 100 gramów masła
- 1/2 łyżeczki soli
- Farsz: 250 gramów wędzonego boczku wieprzowego
- 450 gramów mrożonych brokułów
- 1 duża cebula
- 1 duży por
- 1/2 czerwonej papryki
- 60 gramów sera gorgonzola cremoso (Galbani)
- Kilka plasterków sera żółtego
- 2 łyżki śmietany 12%
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 • Mąkę, sól oraz pokrojone masło przekładamy do miski
 - Całość wyrabiamy za pomocą miksera planetarnego lub ręcznie a po kilku minutach dodajemy żółtko i śmietanę
 - Ciasto wyrabiamy jeszcze przez kilka minut, przekładamy na stolnicę i formujemy kule ciasta, którą przekładamy do lodówki na 1 godzinę
 - W międzyczasie przygotowujemy farsz:
 - Brokuły gotujemy do miękkości, odcedzamy z wody i obcinamy ogonki, dodajemy do dużej miski
 - Cebule i pora kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle przez kilka minut, następnie dodajemy ser gorgonzola oraz dwie łyżki śmietany całość mieszamy i przelewamy do miski z brokułami
 - Następnie podsmażamy boczek pokrojony w drobną kostkę, odcedzamy nadmiar tłuszczu a boczek dodajemy do pozostałych składników



- 2 • Paprykę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni, gotową zostawiamy do posypania tarty
- Wszystkie składniki w misie dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku
- Ciasto wyjmujemy z lodówki, rozwałkowujemy i wykładamy na formę a następnie nakłuwamy widelcem
- Tak przygotowane ciasto przykrywamy folią aluminiową lub papierem do pieczenia i obciążamy fasolą lub grochem
- Ciasto pieczemy przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 st (konwencjonalne, środkowy ruszt) razem z obciążeniem a później 5 minut bez obciążenia
- Po tym czasie ciasto wyjmujemy z piekarnika, nakładamy farsz, czerwoną paprykę i kawałki żółtego sera na wierzchu
- Tak przygotowaną tartę pieczemy przez 25 minut w 180 stopniach



Twoje notatki do przepisu: