

# TARTE DE VEGETAIS COM QUEIJO DE CABRA



## INGREDIENTES

- 60 G DE FARINHA DE AVEIA
- 60 G DE FARINHA DE ARROZ
- 80 G DE MANTEIGA
- 3,5 CL DE ÁGUA
- SAL
- 200 G DE ERVILHAS CONGELADAS, DESCONGELADAS
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 TOMATE
- 1 COURGETTE PEQUENA
- 1 ROLO DE QUEIJO DE CABRA
- ORÉGÃOS

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de tritar/amassar, coloque na CC as farinhas, o sal e a manteiga amolecida. Misture na velocidade 6 até ficar com a massa com a consistência de areia. Junte a água e deixe amassar até ficar com uma bola - cerca de 2 minutos e 30 segundos. Com a ajuda das mãos untadas de azeite retire da máquina e coloque numa tigela coberta de película aderente. Deixe repousar 30 minutos no frigorífico.
2. Findo esse tempo, forre uma tarteira rectangular de fundo amovível de 35x11 cm com a massa, pique e coloque grão ou feijão seco e leve ao forno pré-aquecido a 200º durante cerca de 10 minutos ou até começar a ficar branca - não deixe alourar.
3. Entretanto, prepare o recheio: ainda com a mesma lâmina, coloque as ervilhas, o alho e as colheres de azeite na CC e seleccione velocidade 10 durante 2 minutos. Vá raspando os lados da taça sempre que necessário. No final desse tempo, aumente mais 2 minutos, velocidade 12. Mais uma vez, raspe os lados sempre que necessário. Se achar necessário, acrescente mais azeite - deve obter um puré granuloso, mas não seco.
4. Entretanto, corte em rodela o tomate, a courgette e o queijo de cabra.
5. Cubra o fundo da tarteira com o puré de ervilhas e por cima disponha os restantes legumes. Polvilhe com oregãos, regue com um fio de azeite e leve ao forno até alourar.