Entradas

TARTE DE BURRATA E COGUMELOS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 2 LATAS DE COGUMELOS LAMINADOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 60 ML AZEITE
- 1 MASSA FOLHADA RETANGULAR
- 2 EMBALAGENS DE QUEIJO BURRATA (USEI SAN TONELLI)
- 100 G DE SALPICÃO

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 230°
2. Lâmina ultrablade
3. Colocar os alhos na taça e programar velocidade 12 por 15 segundos. Trocar para o acessório misturador e colocar o azeite. Programar Slow cook/ Mijoté P1. Colocar os cogumelos (préviamente escorridos) mexer com a espátula e programar novamente Slow cook/ Mijoté P1
4. Estender a massa folhada retangular (por cima do papel vegetal que vem na embalagem).
5. Por cima espalhar o queijo burrata. Depois os cogumelos e finalmente o salpicão às rodelas.
6. Levar ao forno por 15/20 minutos.