



Torta rústica de ratatouille



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

02:55

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	1 xícara e meia (chá)	165 g
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada em rodela de 1 cm)	1 unidade média	335 g
Abobrinha (cortada em rodela de 1 cm)	2 unidades pequenas	340 g
Cebola (cortada em pétalas)	1 unidade média	150 g
Tomate-cereja (cortado ao meio)	1 xícara e meia (chá)	200 g
Alho poró (em fatias finas)	1 unidade	90 g
Pimentão amarelo (em cubos médios)	1 unidade média	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho	4 dentes	12 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gema de ovo	1 unidade	20 g
Água	1 colher (chá)	5 ml

Modo de Preparo

- 1.** Massa: em um bowl grande, coloque a farinha e o sal, e misture. Junte a manteiga cortada em cubos e mexa com as pontas dos dedos, até virar uma farofa. Acrescente o ovo e misture brevemente, apenas para unir a massa. Envolve em plástico-filme e deixe na geladeira por 1 hora.
- 2.** Recheio: em uma GN, coloque a berinjela, a abobrinha, a cebola, o tomate-cereja, o alho poró, o pimentão e o alho, e salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Junte o Azeite TERRANO™ e misture delicadamente. Leve em forno quente (200 graus), preaquecido, por 30 minutos, mexendo os legumes na metade do tempo.
- 3.** Montagem: em uma bancada polvilhada com farinha, abra a massa em formato redondo, com o auxílio de um rolo, até ficar com 0,3 cm de espessura. Coloque os legumes assados no centro da massa, deixando 5 cm de borda. Dobre as bordas por cima dos legumes e pincele com a gema e a água, previamente misturadas.
- 4.** Transfira a torta para uma GN ½, previamente untada, e leve em forno médio (180 graus), preaquecido, por 45 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.