

Tarta de ricota



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-ricota>

Preparación

Lavar y cortar los tomates por la mitad, ponerlos en un bol con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta y reservar. Precalentar el horno a 200°C. Forrar una fuente con papel para horno y estirar encima la base de la tarta, si lo desea, puede dejarlo redondo. Pinchar a varias veces la base del pastel con un tenedor. Aparte, mezclar la ricota, el yogurt, los huevos, el queso parmesano, las hierbas, sal y pimienta hasta obtener una mezcla sin grumos. Untar la preparación en la masa, dejando 2 cm del borde. Colocar los tomates sobre la mezcla de ricotta presionando a la ligera, rociar con un poco de aceite y hornear durante 20-25 minutos hasta que el relleno esté firme y la masa esté dorada. Disfrute!

Ingredientes

- 1 Base para tarta
- 200 gramo/s Ricota
- 50 gramo/s Yogurt blanco
- 10 Tomates Cherry
- 2 Huevos
- 30 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Orégano
- 1 poco Albahaca
- 1 poco Tomillo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Italiana, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

