

Tarta de zapallitos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para preparar la masa, mezclar la harina con la sal, incorporar el huevo, el aceite de girasol y la leche. Trabajar bien hasta que los ingredientes se integren y llevar a la heladera no menos de 30 minutos para que la masa se vuelva mas elástica. Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 20 cm de diámetro rociado con aceite vegetales en aerosol. Pinchar la base con un tenedor y precocinarla en un horno a 190°C durante 15 minutos. Para el relleno: calentar el aceite en una sartén, perfumar con el ajo, retirar e incorporar las cebollas y el pimiento picado, luego añadir los zapallitos y dejar cocinar hasta que pierdan su rigidez. Retirar y condimentar con sal y pimienta. Retirar el excedente de líquido si lo tuviera. Disponer la mitad del relleno sobre la masa (pinchada con un tenedor previamente), cubrir con el queso mozzarella y por encima colocar el relleno restante. Espolvorear con el queso en hebras y llevar a horno caliente por espacio de 20 minutos. Retirar y dejar que pierda un poco de calor para poder cortarla. Decorar con perejil picado y servir. Disfrute! Fuente: Recetas

Ingredientes

- ✓ Para la masa: 250 gramo/s Harina
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 3 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 4 cucharada/s Leche
- ✓ Para el relleno: 1-1/4 kgrs. Zucchini redondos (zapallitos)
- ✓ 1 Cebolla grande picada
- ✓ 1 Pimiento rojo picado
- ✓ 2 diente/s Ajo picados
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 1 poco Perejil
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 150 gramo/s Mozzarella en fetas
- ✓ 6 cucharada/s Queso rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

Natura

