

تارت الأنشوجة الطازجة



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 أشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 120 غ سترينيد توميتوز
- 280 غ أنشوجة طازجة
- بطاطس بنفسجية 120 غ
- خبز 20 غ
- ريحان بما يكفي
- زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
- ليمون صغير بما يكفي
- ملح بما يكفي
- موزاريللا 100 غ



التحضير

1. نظفي الأنشوجة وانزع منها الشوك.
2. قشري البطاطس وقطعها قطعاً صغيرة جداً، ثم ضعها في ماء مغلي لمدة 30 ثانية.
3. قطعي الموزاريللا وضعي على النار *سترينيلا توميتوز* لمدة 15 دقيقة مع الزيت والريحان والملح.
4. شكلي التارت بعمل ثلاث طبقات من البطاطس والأنشوجة والموزاريللا والطمطم.
5. ضعي التارت في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة.
6. أضيفي في النهاية الخبز البانت المفتت بعد أن تكوني حمريته بسرعة في مقلاة مع الزيت والملح وقليل من الليمون الطازج المبشور.