

Tarta picanta cu ton



Fiindca am primit zilele astea niste spanac proaspat de la o vecina, am facut o tarta „pescareasca” cu ton, o tarta picanta cu ton pe care nu o pot lauda indeajuns!!!

Trebuie s-o incercati!!!!!!! ☐

Iar aici: **Placinta cu ton**, aveti o alta idee grozava cu ton...pe care eu il adoor!!! :))

Ingrediente:

Aluat cu spanac:

- 330 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 40 g grasime (eu am pus grasime de pui)
- 80 g unt
- 1 galbenus
- 100 g spanac fiert, bine scurs
- sare, piper

Umplutura de peste:

- 2 doze de ton (unul cu bucati de ton si unul cu ton maruntit, in ulei)
- 100 g masline verzi
- 1 doza rosii pasate
- 1 legatura patrunjel
- 2 cepe mici
- 4 catei de usturoi
- sare, piper, oregano, ardei iute

Sfat: tonul la conserva se poate inlocui cu sardele!

Mod de preparare:

Primul pas este formarea aluatului. Astfel, intr-un castron se pun: faina, praful de copt, sarea, piperul, grasimea, untul si galbenusul.

Se adauga spanacul facut piure si se amesteca bine, bine, pana se obtine un aluat frumos si verde.

Aluatul se lasa sa se odihneasca 2-3 ore.

Laura

Sava



Ne ocupam apoi de umplutura: ceapa si usturoiul se toaca marunt; tonul se pune la scurs. Se paseaza rosiile.

In continuare, calim usor ceapa si usturoiul. Adaugam maslinele taiate (se gasesc de cumparat, gata taiate).

Punem si rosiile, sarea, piperul, oregano si lasam pe foc pana se evaporă lichidul.

La sfarsit, adaugam tonul scurs si amestecam totul foarte bine. Lasam sa se raceasca.



Se incinge cuptorul la 200 grade C (foc puternic).

Din aluat se iau 3/4 din cantitate si se intinde o foaie de tarta, se pune in forma unsa cu diametrul de 30 cm, se inteapa cu o furculita si se coace cca 10 minute in cuptorul preincalzit.



Laura
Sava



Se scoate tarta din cuptor si se adauga compositia racita. Nivelam frumos.



Din restul de aluat intindem o foaie pe care o punem usor deasupra tartei, apasand usor sa se aseze bine.
Indreptam cat mai frumos marginile.



Lasam tarta la copt pentru cca. 30 de minute:



„Demonstratia” delicioasa: tarta rasturnata □



Poze afara, in curte: locul lui Bogdi preferat!!! ☐

Laura
Sava



Prima taietura:



Laura
Sava

...si sectiunile de rigoare...prinse in interiorul noului nostru pavilion/foisor de lemn, pe care mi l-am dorit foarte mult!





Te pupam, draga Cristina, e o tarta **delicioasa!!!**
Am s-o mai fac, cu siguranta!

Poza veche ☐



Reteta preluata de la Crisa