



reteta-video.ro

Tarta cu Rosii si Branza

Ador tartele. [Tarte sarate](#), tarte dulci sau [tarte rustice](#), nu conteaza, le iubesc pe toate. Iar aceasta **tarta cu rosii si branza** este una dintre preferatele mele. De fapt, combinatia branza cu rosii este pentru mine gustarea perfecta. Are gustul meselor de vara din curtea bunicii. Atunci cand vedeta principala era un castron mare cu salata de rosii peste care bunica punea branza din belsug, iar la final mereu o paine inmuiata in acel sos irezistibil.

Sotul meu nu are astfel de amintiri (na, baiat crescut la oras!) inasa, cat e vara de lunga, daca-l intreb ce mancam, invariabil raspunsul este [rosii cu branza](#). Si, ca sa mai varieez putin meniul, de data aceasta le-am luat si le-am pus intr-un fel de **quiche cu branza**. Unii oameni au fost pe gustul lui, caci si-a pastrat o bucatica si pentru pachetul de la birou.

Nu este nimic complicat sau spectaculos in aceasta **tarta cu rosii**, dar este rapida, usor de pregatit si fara prea multe ingrediente. Iar macar nu a fost nevoie sa ies la cumparaturi. Aveam in frigider cateva rosii colorate, pe care le-am luat de la mama, stiti ca m-am dus cu ele pe [Instagram](#), si niste bucatele de branza pe care nu le mai vroia nimeni. Asa ca le-am adunat pe toate si a iesit o minunata **tarta cu branza de capra si branza de vaci**.

Rosiile cherry colorate i-au dat un aspect mai sofisticat, dar poate fi facuta si cu rosii obisnuite, taiate in felii rotunde, grosute si, de preferinta, cu fasii de ardei, cu felii de ciuperci sau niste legume ramase nefolosite de la o salata. Iar daca vrem sa o facem si mai tentanta, putem sa adaugam bucati de carne fiarta sau la gratar sau putin bacon o fac si mai irezistibila. Daca ma gandesc bine, ar merge si cu niste branza de branza de vaci. Poate data viitoare...

Si cel mai important este ca aceasta **tarta sarata cu branza si rosii cherry** merge si calduta, si rece, la micul dejun, la pranz, la cina, ca aperitiv sau ca fel principal, langa o salata mare, poate fi servita si la o masa festiva, dar si la picnic. Ce sa mai? E super versatila si s-ar zice!

Asa ca dati un ochi prin frigider si daca gasiti o bucatica de branza faceti o delicioasa tarta! Cu orice legume vreti voi! Dar cat de usor se mai gasesc in piata rosii romanesti, luati cateva si puneti-le deasupra unei **tarte cu branza**. Garantat se vor combina: branza cremoasa si rosii dulci-acrisoare si un aluat crocant si sfaramicios. Suna tentant? O sa sune si mai bine daca langa tarta cu branza de vaci avem un pahar cu vin alb sec 🍷 Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU TARTA CU ROSII SI BRANZA

Pentru aluatul fraged:

300 g de faina
150 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatele
un ou rece
4-5 linguri cu apa rece
sare

Pentru umplutura tartei cu branza si rosii:

150 g de branza telemea de capra, rasa
400 g de branza telemea de vaci, rasa
150 ml de smantana pentru gatit
2 oua
400 g de rosii cherry taiate in jumutati sau rosii obisnuite taiate in felii cu grosimea de aproximativ 5 mm
o lingurita cu oregano sau orice alte ierburi aromatice
piper proaspat macinat
o lingurita cu seminte de susan negru (optional)

MOD DE PREPARARE TARTA CU ROSII SI BRANZA

1. Cum se pregateste aluatul fraged pentru tarta cu branza. In vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingurita cu sare si untul rece, scos direct din frigider, cu minim 80% grasime si taiat in cubulete, si mixam pana cand aluatul ia un aspect nisipos, ca niste firimituri. Adaugam oul rece, scos direct din frigider si mixam scurt. Punem apa rece, lingura cu lingura, si framantam rapid dupa fiecare adaugare. Mixam doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (cantitatea de apa adaugata depinde de faina folosita). Rasturnam aluatul pentru tarta pe o folie alimentara, il impachetam si il strangem rapid, pentru a nu se intinde pana cand obtinem o bila. Il aplatizam usor cu palma si il punem in frigider pentru minim 30 de minute.

2. Cum se pregateste umplutura pentru tarta sarata cu branza si rosii. Puem rosiile intr-o strecuratoare, adaugam putina sare si le lasam la scurs. Punem cele 2 oua intr-un castron mare si le batem bine. Turnam smantana pentru gatit si omogenizam. Adaugam branza telemea de capra, branza de vaci, oregano si piper proaspat macinat si amestecam bine. Adaugam sare dupa gust.

3. Cum se intinde aluatul fraged. Dupa 30 de minute incalzim cuptorul. Scoatem aluatul fraged din frigider, il desfacem din folie si asezam intre doua hartii pentru copt si il intindem cu sucitorul dinspre centru spre margini, pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 2 mm si diametrul de aproximativ 35 cm.

4. Cum se "coace in orb" foaia de aluat pentru tarta. Rasturnam foaia pentru placinta intr-o tava cu diametrul de 26 cm, pe care este nevoie sa o ungem (aluatul fraged este suficient de gras). Apasam incet pe margini pentru ca aluatul sa nu se micșoreze la coacere. Mulam pe forma pentru tarta, ridicandu-l si pe margini pana sus. Taiem marginile de aluat in exces si intepam crusta din loc in loc cu furculita. Asezam deasupra o bucata de hartie pentru copt (cat sa il acopere) si distribuim peste ea uniform boabe de fasole, naut sau bilute speciale, pentru ca aluatul sa nu se umfle la coacere, si punem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10 minute. Indepartam hartia de copt impreuna cu greutatile puse deasupra si punem blatul pentru tarta inapoi in cuptor pentru inca 5 minute.

5. Cum se face tarta sarata cu branza de capra, branza de vaci si rosii. Dupa 5 minute turnam umplutura de branza peste crusta de aluat, o intindem pe toata suprafata si aranjam deasupra jumatatile (sau feliile) de rosie, bine scurse, cu partea taiata in sus.

6. Cum si cat se coace tarta cu branza si rosii. Punem placinta cu branza inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 30-35 de minute, pana cand este rumenita.

7. Servire tarta cu rosii si branza. Lasam placinta sarata sa se raceasca in forma cat sa ajunga la temperatura camerei si presaram deasupra seminte de susan negru. Apoi o putem felia si servi ca aperitiv, la micul dejun, la pranza sau cina cu o salata, un iaurt sau o branza mai ramane, a doua zi in pachetul pentru scoala sau birou. Poate fi pastrata in frigider 1-2 zile, acoperita.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tarta Sarata cu Branza de Capra, Branza de Vaci si Rosii.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru tarta va fi mai frageda.
2. Cu cat ingredientele pentru aluatul fraged vor fi mai reci, cu atat foaia de placinta va fi mai crocanta.
3. Daca nu folosim robotul de bucatarie pentru a face aluatul pentru tarta, framantam rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si cu mainile degetelor, sfaramand bucatarele de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa trebuie sa amestecam cat mai repede pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Nu framantam nici mai mult decat e nevoie si nici nu se punem mai multa apa, caci nu trebuie sa avem un aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste sau daca framantam sau mixam prea mult coaja tartei, aceasta va deveni elastica, iar dupa coacere tare.
4. Aluatul fraged pentru quiche poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, impachetat in folie alimentara.
5. Tarta sarata poate fi facuta cu orice alte branzeturi. Daca branza este sarata, punem in umplutura pentru placinta mai putina sare sau chiar deloc.
6. Este important sa lasam rosiile la scurs pentru ca altfel, daca sunt zemoase, isi vor lasa multa apa si umplutura pentru tarta va fi prea cremoasa.
7. Tarta aperitiv poate fi facuta si cu alte legume: ardei, ciuperci sau dovlecei.
8. In tarta sarata putem adauga, mai ales daca nu dorim un preparat vegetarian, si putin muschi afumat sau bucatarele de friptura.
9. Este bine ca ouale pentru umplutura tartei sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
10. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindem, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar daca este prea rece se va sfarama si atunci il strangem din nou sub forma de bila, il incalzim putin cu mainile si o luam de la inceput. Pentru a fi intins si pe blatul de lucru presat cu faina. Foaia de aluat pentru tarta trebuie sa fie cat mai apropiata de forma tavii pe care o vom folosi sa abia dimensiunile putin mai mari decat aceasta (diametrul plus marginile).
11. Tarta sarata cu branza si rosii se serveste rece, dar este buna si calduta (se va taia insa mai greu).