



TARTE FLAMBÉE (THERMOMIX)



QimiQ VANTAGGI

- Se si avvolge la mozzarella in un rotolo da cucina per circa 30 minuti, si scolerà bene e sarà più facile da tritare.
- L'impasto rimane croccante più a lungo
- Preparazione facile e veloce



Suggerimenti

Se si avvolge la mozzarella in un rotolo da cucina per circa 30 minuti, si scolerà bene e sarà più facile da tritare.

INGREDIENTI PER 1

PER LA PASTA

230 g Farina
30 g Olio d'oliva
120 g Aqua
Sale

PER IL CONDIMENTO

250 g QimiQ Sauce Base
125 g Mozzarella,
100 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),
1 Peperone/i rosso/i, tagliato/i a pezzi grossolani
Sale
Pepe
1 Noce moscata
100 g Schinken, mager,
0.5 Erba cipollina, in piccoli rotoli, per spolverare
Burro, zum Einfetten

PREPARAZIONE

1. Per la pasta: mettere la farina, l'olio, l'acqua e il sale nella ciotola e impastare per 1 minuto/fase di impasto. Togliere l'impasto dalla ciotola, formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e raffreddarla per 30 minuti. Continuare con la ricetta durante questo tempo.
2. Per il topping: mettere la mozzarella nella ciotola del mixer, tritare per 3 sec./velocità 7 e trasferire.
3. Porre le cipolle e i peperoni nella terrina, tritare per 3 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
4. Aggiungere la base di crema QimiQ, la mozzarella, il sale, il pepe, la noce moscata e i cubetti di prosciutto e mescolare per 10 sec./velocità 3.
5. Riscaldare il forno a 250 °C (calore superiore e inferiore). Ungere una teglia da forno.
6. Srotolare la pasta sulla teglia preparata fino al bordo.
7. Distendere il composto sulla pasta, cuocere la tarte flambée in forno preriscaldato per circa 20 minuti fino a doratura, cospargere con rotolini di erba cipollina, tagliare in 4 pezzi e servire calda.