



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Torta rústica de tomate cereja e cebola

Massa:

1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de folha de salsa
1 galho de alecrim
100g de manteiga gelada em pedacinhos
1 ovo
sal

Misture a farinha, a salsa e o alecrim até ficar um pó esverdeado.

Junte a manteiga e bata até ficar como uma farofa grossa.

Ponha o ovo, o sal e misture.

Amasse, e se precisar acrescente mais farinha.

Enrole em filme plástico e coloque na geladeira por 30 minutos.

Recheio:

30 g de manteiga
2 cebolas grandes cortadas em fatias finas
¼ de xícara de chá de vinho do Porto
1 colher de chá de açúcar
4 ramos de salsa
20 tomatinhos cereja
2 colheres de sopa de manjericão
50g de queijo ralado
azeite

Aqueça a manteiga, junte a cebola e uma pitada de sal.

Quando a cebola começar a murchar junte o vinho do Porto, o açúcar e a salsa.

Cozinhe até que as cebolas estejam brilhantes e ligeiramente caramelizadas.

Acerte o sal e deixe esfriar.

Corte o tomatinho em fatias.

Abra a massa e coloque em uma assadeira.

Espalhe as cebolas no centro do círculo, deixando uma borda de 5cm.

Sobre as cebolas espalhe o manjericão e o queijo ralado.

Cubra com tomatinhos.

Polvilhe os tomates com sal e regue com um fio de azeite.

Dobre as bordas livres para o centro.

Asse no forno por mais ou menos 30 minutos.