

Tarta de vara cu ricotta si parmezan

Genialitatea omului care a inventat tarta si aluatul de tarta in-care-pui-orice si puff, ai masa gata, este, dupa parerea mea comparabila cu cea a omului care a inventat pre-mixurile pentru lenesi sau wannabe bucatari. Te scot cu ego-ul intreg din cele mai caecioase neasteptate situatii in care te arunca viata. Cum e atunci cand ai in frigider ardei gras ramas de la o salata, niste rosii cherry extraordinar de dulci luate din zarnesti care incep sa semene cu niste stafide mai dodoflete. Cand imi caut reteta pt blog ma orientez in principiu dupa ia-sa-vedem-ce-am-pe-aici. Imi place destul de mult sa optimizez lucruri: mancare, mers, somn, TIMP, intalniri... de fapt cred ca incerc sa ma scot pentru zilele cand o lalai (si cu asta-basta!).



Pentru blat ai nevoie de:

- Unt rece si gras 82% – 125 g.
- Faina – 250 g.
- Apa rece – 50ml.
- Un galbenus
- Sare
- Frunze proaspete sau uscate de busuioc – optional

Pentru umplutura:

- Ardei gras rosu – 2 buc.

- Rosii coapte – 2 buc. nu foarte mari
- Ricotta – 250gr.
- Parmezan ras – 75 gr.
- Ulei de nuca – asta e noua mea fita. Sa pun ulei de nuca peste tot. Sau ulei de masline daca chiar n-aveti de nuca, dar eu va spun ca-l puteti lua de la www.magicnuc.ro.
- Sare
- Piper
- Ou – 1 buc.

Mmno... aluatul care salveaza casnicii, mese de pranz, pachetele si legume cu un picior in galeata de gunoi este probabil cea mai desteapta chestie pe care am invatat-o de cand m-am apucat de gatit. Cu mai mult sau mai putin succes. Faina se pune intr-un bol, peste faina se adauga untul RECE taiat cubulete si se incepe framantarea. Fie cu manutele fie cu un robot de bucatarie. Da, cu mainile e mai bine, mirosul ala de unt de pe maini... mmm! mirosul ala de bebelus proaspat nascut care miroase a lapte... om-nom-nom! *Creeeeeepy*

Framantatul asta se face pana cand faina in combinatie cu untul se transforma in firmituri – si nu dureaza prea mult, sa fie cam 3-5 minute de amestecat. Apoi se pune galbenusul, sarea si apa (treptat) si se framanta in continuare. Cand ai obtinut o coca elastica bag-o intr-o folie de plastic si las-o sa se hodineasca undeva la 20 de minute. Timp in care taie ardeiul gras fasii, da-i un shot de ulei de masline, sare si piper, amesteca-le si da-i branci la cuptor. 180C – 15-20 de minute, cat sa se inmoaie si sa se patrunda cu eleganta maxima.

Aluatul nostru pretentios scoate-l din frigider si apoi urmeaza fraisage-ul (e greu de explicat si mai usor de vazut cum face [Jamila in filmuletul asta](#)) practic se mai framanta inca odata aluatul ca sa ne asiguram ca untul si faina sunt acum intr-o inimioara in care scrie IFD (iubire fara despartire, evident). Apoi se intinde, se pune in forma de tarta si se mai lasa la frigider. Probabil ca acum ar fi o idee daca inca suntem pe aceeasi pagina, sa scoti ardeiul din cuptor. Baga tarta rece la cuptor si coace-o 15 minute la 180C. Ai grija sa o intepi din loc in loc cu o furculita si sa pui greutati de tarta ca sa nu se umfle (ce greutati poate sa aiba o tarta in viata ei? d-astea, gen: fasole, naut, boabe de porumb sau bilutele speciale). Dupa ce s-a copt pe jumatate scoate-o din cuptor si raspandeste in ea ardeiul gras si feliile de rosii. Intr-un bol amesteca ricotta cu albusul ramas + un ou intreg si un strop de piper. Toarna cremozitatea asta peste stratul de rosii si ardei. La final da-i cu cele 75g de parmezan ras pe desupra.

Bag-o la cuptor pana se rumeneste, 45 minute & enjoy.

Foto & Text: Ionela Stoica
www.pupilegustative.ro