

Spenótos-ricottás tart sült YOOM® paradicsommal

Zöldség

2022.04.25.



Nagyon finom és könnyed leveles tészta, amely tökéletesen kombinálható édes és sós ízekkel. A spenót és a YOOM® paradicsom eltérő színe és íze nagyszerű összhangot képez. Próbáld ki, isteni!

HOZZÁVALÓK:

- 1 csomag leveles tészta
- 1 db tojás (kenéshez)
- 25 dkg ricotta
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek tejföl
- 1 csipet bors
- 1 csipet só
- 1 kis csomag baby spenót
- 15 db YOOM® paradicsom
- 2 ek olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:

A ricottába keverjük a zúzott fokhagymát, sót, borsot, tejfölt és a spenótot.

A leveles tészta széleit felhajtogatjuk és megkenjük tojással.

Elkenjük egyenletesen benne a krémet és a paradicsomokat darabolva ráhalmozzuk.

Meglocsoljuk olívaolajjal és 170 fokon 15-20 alatt készre sütjük.

Jó étvágyat hozzá!

A YOOM® hivatalos oldalán magyar nyelven további információkat is megtudhatsz erről a különlegességről: [A YOOM® ezerféle élményt kínál!](#)



Szeretnéd tudni, hol és kik termelik a YOOM® lila koktélpáradicsomot Magyarországon? Látogass el a Trivega oldalára, ahol megismerheted Őket: [Trivega Együtt a minőségért, Minőség az egészségért!](#)

A magyar bemutatóról készült cikkünket az alábbiakban olvashatod: [Magyarországra is megérkezett a díjnyertes, sötétlila paradicsom](#)