

Tarte flambée di pere e protinella



> 30 min.



Normale



Vegetariano



Zubereitung

1. Impastare la farina, l'acqua, l'olio d'oliva e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere la pasta in modo molto sottile e disporla su una teglia rivestita di carta da forno.
2. Preriscaldare il forno a 250 °C.
3. Spalmare la pasta con la crema di formaggio. Condire con sale e pepe. Disporre la pera, il cipollotto e la GOLDSTEIG Protinella.
4. Cuocere in forno per circa 15-20 minuti, finché la tarte flambée non sarà leggermente croccante.

Zutaten

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g di farina integrale
- 150 ml di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Ingredienti per la guarnizione:

- 1 pera grande, tagliata a fette
- 100 g di formaggio cremoso granulare, a basso contenuto di grassi
- 2 confezioni di GOLDSTEIG Protinella ball, tagliate a fette
- Cipollotto tagliato ad anelli
- Sale e pepe

