

## Tartă cu ciuperci

Rețetă – Gustare

Porții: 4

Timp de preparare: 1 h 20 min

Dificultate: Medie



De obicei, vedeta sezonului de toamnă este dovleacul, dar nu putem neglija nici ciupercile. Bunica știe că aceste ingrediente pline de savoare dau o aromă inedită sufleurilor, garniturilor, plăcintelor sau tartelor. Așa că ne recomandă rețeta ei de tartă de ciuperci cu smântână și cașcaval, un deliciu cald și gustos pentru întreaga familie, în zilele reci de toamnă.

### Ingrediente:

Pentru aluat:

180 g unt topit

360 g făină

2 ouă

1 linguriță sare

Pentru umplutură:

450 g ciuperci proaspete feliate

3 cepe mari tocate mărunt

2 linguri ulei Untdelemn de la Bunica pentru Prăjit

300 g smântână 12% grăsime

3 ouă întregi

100 g cașcaval ras

Sare și piper după gust

### **Cum se prepară:**

1. Amestecă toate ingredientele pentru aluat până când obții un aluat moale, ușor modelabil. Învelește aluatul în folie alimentară și lasă-l la frigider pentru 30 minute.
2. Separat, călește la foc mic ceapa și ciupercile în ulei, până când zeama se evaporă. Când sunt gata, stinge focul și lasă compoziția la răcit.
3. Într-un bol, mixează ouăle împreună cu smântâna, sarea și piperul. La final, adaugă ciupercile și ceapa.
4. Preîncălzește cuptorul la 200°C și ia o tavă de copt pentru tartă. Scoate din frigider aluatul și întinde-l cu sucitorul pe blatul de lucru înfăinat în formă circulară, cu grosimea de aproximativ 4-5 mm.
5. Cu ajutorul sucitorului, așază aluatul în tava pentru tarte. Taie marginile aluatului, lipește marginile pe forma tăvii și înțepă baza din loc în loc cu o furculiță.
6. Aluatul trebuie mai întâi dat la cuptor pentru 10 minute. Când este gata, lasă-l 10 minute la răcit, apoi toarnă compoziția de legume și mixul cu smântână. Nu uita să adaugi cașcavalul ras deasupra.
7. Lasă tarta la cuptor pentru încă 45 minute, până când devine rumenă, iar cașcavalul este topit.

Când feliezi tarta, nu trebuie să fie fierbinte, pentru că riști ca întreaga compoziție să curgă în farfurie. La final, o poți orna cu mărar proaspăt tocat mărunț și o poți savura alături de ceaiul preferat sau de o cană cu vin fiert. Poftă bună!