

# Tart od ricotte, tikvica i cherry rajčica sa tijestom od heljde i maslinovog ulja



Autorica: Monika Topolko

Za tart promjera 24cm

Vrijeme pripreme: 40min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 35min

Ukupno vrijeme: 1h 15min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite, tartovi & quiche

Tijesto od heljde i maslinovog ulja nije tako prhko kao klasično tijesto s maslacem, ali ima poseban orašast okus i daje tartu rustikalnu notu. Također je prilično lagano, što je odlična vijest za one koji paze na zdravlje i težinu. Kod ovog recepta vrlo je važno da ne mijesite tijesto predugo jer će postati žilavo. Mijesite tek toliko da se tijesto formira u kuglu i odmah razvaljajte. Tijesto ne treba odmarati prije valjanja, što čitav proces čini kraćim. Ukoliko si dodatno želite pojednostaviti život, tijesto i nadjev od ricotte možete napraviti dan ranije. Tijesto razvaljajte i stavite u kalup pa ga pecite idući dan. Nadjev izvadite iz hladnjaka sat vremena prije pečenja kako bi dostigao sobnu temperaturu. Ulijte ga u polupečeno tijesto i ručak je gotov za čas.

## Tijesto od heljde i maslinovog ulja:

### Sastojci

150g pšeničnog glatkog brašna

100g brašna od heljde

1 žličica soli

60ml maslinovog ulja

120ml hladne vode

### Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Namastite okrugli kalup za tart promjera 24cm.

U srednje velikoj posudi pomiješajte brašna i sol. Dodajte ulje i umiješajte ga vilicom. Na kraju vilicom umiješajte vodu dok ju brašno ne upije, a potom lagano mijesite rukama dok se tijesto ne formira u kuglu. Po potrebi dodajte još malo brašna ako se lijepi za ruke. Nemojte previše mijesiti tijesto jer će biti žilavo.

Tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenoj podlozi u krug veći od kalupa. Prebacite tijesto u kalup pa ga prstima lagano priljubite uz dno i stranice kalupa. Višak odrežite, a dno izbodite vilicom. Tijesto stavite u hladnjak na 15 minuta, a potom ga pecite na slijepo oko 10 minuta.

## Nadjev od ricotte:

### Sastojci

250g ocijeđene ricotte

180g kiselog vrhnja

2 režnja češnjaka, sitno nasjeckana

1/2 crvene čili papričice, sitno sjeckane

3 žlice svježe naribanog Parmezana

1 žlica nasjeckanog svježeg bosiljka  
1/4 žličice morske soli  
malo svježeg mljevenog papra  
1 jaje

### **Postupak**

U srednje velikoj posudi pomiješajte ricottu, vrhnje, češnjak, čili i parmezan. Dodajte bosiljak, sol i papar. Probajte i po potrebi dodajte još soli ili papra. Na kraju umiješajte jedno jaje.

### **Za tikvice i cherry rajčice:**

#### **Sastojci**

1 srednje velika tikvica, tanko narezana  
8-10 cherry rajčica, narezanih na četvrtine  
2 žlice maslinovog ulja  
svježeg mljevenog papra

#### **Postupak**

U posudi pomiješajte tikvice i rajčice, začinite ih paprom i prelijte maslinovim uljem. Nježno promiješajte rukama tako da svo povrće bude pokriveno uljem.

Na polupečeno tijesto ulijte nadjev od ricotte pa na vrh posložite tikvice i rajčice. Pecite 20-25 minuta, odnosno dok povrće ne dobije lijepu zlatnu boju. Tart izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi 5 minuta prije rezanja i serviranja.