

Tarta ze szparagami i pomidorkami koktajlowymi

Sezon szparagowy trwa. Trzeba korzystać bo kończy się bardzo szybko, być może to jest właśnie sekret szparagów. Z ciastem kruchym i beszamelem tworzą dobry duet, polecam. Przepis na ciasto kruche, nieco zmodyfikowany pochodzi z [tej](#) strony.

Masło kroimy na kawałki, mąkę przesiewamy. Wszystkie składniki łączymy w misce, za pomocą drewnianej łopatkii- rozdrabniając masło na mące. Wysypujemy na stolnicę i szybko zagniatamy. Zawijamy w folię i chłodzimy w lodówce ok. 30 minut. Ciasto ciężko rozwałkować, dlatego można je podsypać mąką, spłaszczyć rękami i dostosować do formy.

Sos beszamelowy:

Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy mąkę, mieszamy aż się lekko przyrumieni. Dodajemy mleko oraz przyprawy, cały czas mieszamy aż sos zgęstnieje.

Na surowe ciasto tarty wykładamy pokrojoną w plastry mozzarellę. Siekamy szczypior i posypujemy nim ser. Lekko przyprawiamy solą i pieprzem. Wykładamy sos beszamelowy (może być ciepły) równomiernie na cały placek. Na cieście układamy zblanszowane szparagi na przemian z pomidorkami. Ja swoje pomidorki poprzecinałam na pół. Pieczemy w temperaturze 180 st.C przez ok 40 minut.

Uwaga: Czas od przygotowania całej tarty do włożenia jej do piekarnika powinien być jak najkrótszy a piekarnik już nagrany, żeby nasze kruche ciasto było naprawdę kruche. Polecam w czasie gdy ciasto chłodzi się w lodówce, przygotować beszamel i szparagi oraz włączyć piekarnik do nagrzewania.

Smacznego!

Ten przepis bierze udział w akcji:

Ciasto kruche na formę o średnicy 26cm:

- 200g mąki pszennej
- 120g zimnego masła
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżka zimnej wody

Sos beszamelowy:

- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka masła (czubata)
- 2 łyżki mąki (płaskie)
- szczypta soli
- szczypta gałki muskatołowej

Dodatkowe składniki:

- 1 kulka sera mozzarella
- pęczek szczypiorku
- pęczek zielonych szparagów (szparagi należy zblanszować- patrz [tutaj](#), omijamy jedynie smażenie na maśle)
- kilkanaście pomidorów koktajlowych
- sól, pieprz