

Tartine com Tomate Sem Glúten

10 fatias de



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
300 g ricota fresca
1 colher chá de Sal
pimenta do reino a gosto
½ xícara chá de Hortelã
1 colher chá de tomilhos
1 colher chá de Alecrim
50 ml Água se necessário
2 colheres sopa de azeite
200 g tomates cereja, cortados ao meio

Azeite aromatizado:

¼ xícara chá de manjerição
5 colheres sopa de azeite extra virgem

Como preparar a Tartine?:

Prepare o **Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem.

Em um processador bata a ricota com o sal, a pimenta, as ervas, a água (caso a ricota for seca, se faz necessário para dar a liga) e o azeite, até obter uma pasta homogênea.

Corte o pão em fatias de 1 cm de espessura e grelhe-as. Cubra com a pasta de ricota, com os tomatinhos e regue com o azeite aromatizado. Sirva em seguida com uma salada.

Azeite Aromatizado:

Misture o manjerição com metade do azeite e amasse bem. Adicione o azeite restante e misture até ficar homogêneo.