

12 Οκτωβρίου 2015

Τάρτα αλμυρή με κολοκύθα και καραμελωμένα κρεμμύδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 έτοιμη ζύμη για τάρτα

Για τη γέμιση

- 500 γρ. κολοκύθα καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους 1 εκ.
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες.
- 1 κ.γ. αλάτι
- ζάχαρη μια πρέζα
- 1 κούπα τυριά τριμμένα διάφορα
- 1,5 κ.γ. ψιλοκομμένο φασκόμηλο

Clock Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty Image not found or type unknown

Photo credit: G. Drakopoulos

- Ανακατεύουμε την κολοκύθα με το ελαιόλαδο, 1/2 κ.γ. αλάτι και αρκετό πιπέρι και την ψήνουμε σε ένα ταψάκι απλωτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 30 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά.
- Παράλληλα ετοιμάζουμε τα καραμελωμένα κρεμμύδια βάζοντας το κρεμμύδι σε ένα κατσαρολάκι μαζί με το βούτυρο, το υπόλοιπο αλάτι, μια πρέζα ζάχαρη και 1 κ.σ. νερό και σοτάρωντάς τα σε χαμηλή φωτιά για 20-30 λεπτά περίπου μέχρι να καραμελώσουν, χωρίς να πάρουν χρώμα.
- Ανακατεύουμε τα κρεμμύδια με την κολοκύθα το τυρί και τα μυρωδικά σε ένα μπολ και τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά.
- Απλώνουμε την ζύμη σε ένα στρογγύλο ταψάκι διαμέτρου 28εκ. Τρυπάμε τον πάτο της με ένα πιρούνι. Βάζουμε τα υλικά της γέμισης από πάνω από τη ζύμη ξεκινώντας από το κέντρο και αφήνοντας ένα περιθώριο 2 εκ. από το χείλος της τάρτας.
- Διπλώνουμε τις άκρες πάνω από τη γέμιση της τάρτας. Το κέντρο της θα είναι ανοιχτό.
- Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 30-40 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά, κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com