



Ricetta

Tarte tatin di pomodori

Il mondo alla rovescia... finché non viene rovesciato

20 min

Tempo di preparazione



50 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

Tarte tatin di pomodori

450 g pomodorini cherry tagliati a metà

1 cipolla ad anelli sottili **Di stagione**

1/2 mazzetti basilico tritato

4 C zucchero

40 g burro a pezzetti

1 c sale

1 pasta sfoglia spianata ca. 32 cm Ø

un pizzico pepe

un pizzico fleur de sel

Ecco come si prepara

1 di 4

Videoricetta

2 di 4

Coprire con precisione il fondo della teglia con carta da forno, cospargere con lo zucchero. Caramellare sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 220° C per 5–7 minuti.

3 di 4

Unire il burro. Distribuire le cipolle e i pomodorini dimezzati sullo zucchero caramellato, condire, cuocere per altri 15 minuti circa, togliere dal forno.

4 di 4

Pungere la pasta sfoglia e stenderla sulle verdure. Spingere il bordo della pasta tra le verdure e il bordo della teglia. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 20–25 minuti. Togliere la teglia dal forno, lasciar riposare la tarte tatin per 2 minuti, rovesciare in un piatto. Togliere la carta, guarnire con basilico e fleur de sel.

