



Galette mediterrânea com Queijo Brie

Tempo de Preparo:

🕒 01:40

Rende:

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Legumes assados:

- 1 berinjela pequena, ou 180 gramas, em cubos grandes
- 1 abobrinha pequena, ou 220 gramas, em cubos grandes
- 1 tomate, ou 100 gramas, em cubos grandes
- 1 cebola, ou 150 gramas, em cubos grandes
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 ramos de alecrim

Massa da torta:

- 2 xícaras (chá), ou 240 gramas, de farinha de trigo
- Sal a gosto
- ¼ xícara (chá), ou 50 gramas, de Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 gema
- Água gelada até dar ponto

Finalização:

- 2 embalagens, ou 250 gramas, de Queijo Brie Tirolez picado
- 1 gema batida

Modo de Preparo

Modo de preparo

Legumes assados:

- Em uma assadeira média, coloque a berinjela, a abobrinha, o tomate, a cebola e o alho. Misture bem.
- Regue com azeite e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Adicione os ramos de alecrim, misture e leve ao forno preaquecido 180°C por 15 minutos.
- Reserve.

Massa da torta:

- Em um bowl médio, coloque a farinha de trigo, o sal e a Manteiga Com Sal Tirolez em temperatura ambiente. Misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa.
- Adicione o ovo e a gema. Misture e coloque água gelada até dar ponto.
- Deixe descansar por 30 minutos.
- Para abrir a massa, coloque-a em um saco plástico de congelamento e cubra-a com outro saco plástico de congelamento.
- Abra com um rolo de macarrão até espessura de 2 mm.
- Coloque em uma assadeira grande untada e recheie o meio com um Queijo Brie Tirolez picado, deixando 3 dedos de borda. Em seguida, coloque os legumes assados.
- Feche as laterais da galette, coloque o restante do queijo por cima dos legumes e

pincele a gema batida na lateral da massa.

- Leve ao forno preaquecido a 170°C por 25 minutos ou até que a massa esteja assada e levemente dourada.

- Sirva em seguida!