

ANTIPASTI E SNACK

Tortini di carciofi

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min



I **tortini di carciofi** sono un'idea fantastica per chi vuol stupire a tavola realizzando una ricetta facile ma gustosa. Farli non è difficile, vi basterà seguire i nostri consigli per fare questa ricetta con i carciofi sfiziosissima! Approfittando magari della stagione più adatta, provate a realizzare questa versione, verranno davvero ottimi.

Vi basterà sbollentare i cuori di carciofo per poi mischiarli agli altri ingredienti e il gioco è fatto. Scommettiamo che diventeranno un vostro asso nella manica? Provate questa ricetta dal successo assicurato e magari divertitevi a realizzarla con qualche piccola variante.

Che ne dite di aggiungere anche dei salumi da consumare?

Se amate particolarmente questi ortaggi, provate anche la ricetta della [frittata di carciofi](#): favolosa!

INGREDIENTI

CARCIOFI 400 gr

RICOTTA DI PECORA 250 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per gli stampini -

PANGRATTATO per gli stampini -

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta dei tortini di carciofi, innanzitutto bisogna pulire per bene gli ortaggi, eliminando le foglie più esterne, quindi togliere le punte più dure, tagliarli a metà e eliminare la barbetta al loro interno. Fatto ciò tuffare i carciofi in abbondante acqua salata e sbollentarli per 10 minuti circa. Trascorso questo tempo trasferirli, in acqua fredda.
- 2** A questo punto scolate i carciofi e metteteli in un boccale assieme alla ricotta di pecora e frullate il tutto per bene.
- 3** Alla crema ottenuta, aggiungete la ricotta, il parmigiano e aggiustate di sale e pepe.

Negli stampini monoporzione, mettere un filo di olio e passate del pan grattato, quindi riempiteli con la crema di carciofi e cospargete la superficie con del pangrattato e del parmigiano grattugiato.

4 Infornate a 180°C per 20 minuti, ma questo potrebbe dipendere dal forno, quindi controllare la loro doratura. Sfornate, sformate e serviteli tiepidi.

CONSIGLIO

È necessario trasferire i carciofi in acqua fredda?

Sì è un passaggio importante perché in questo modo si blocca la cottura.

Posso realizzare la ricetta con i carciofi surgelati?

Certo, segui le istruzioni per la cottura sulla confezione.

Potrei utilizzare degli stampi di muffin?

Certo, se sono singoli sì, quelli con la carta da forno ad esempio andranno benissimo, se sono tutti su una stessa teglia invece, potresti avere problemi a sfornarli.