

TORTE SALATE

# Torta di carciofi di Valery

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta di carciofi** di Valery nasconde un segreto originale e gustoso: i crackers. Spezzati con le mani, diventano la base della preparazione e completano un valzer di sapori degno di una portata come questa: unica, come secondo o come antipasto. Questa torta salata è perfetta come secondo a cena ma se tagliata a cubetti è perfetta anche per arricchire un buffet. E se amate come noi alla follia questo ortaggio saporito, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta dei carciofi [croccanti al forno](#), facili e buonissimi!

## INGREDIENTI

CARCIOFI 4 se piccoli - 3  
CRACKER pacchetti, non salati - 3  
UOVA 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FORMAGGIO FRESCO  
ricotta, stracchino, formaggini - 80 gr  
LATTE INTERO 1 bicchiere  
ALLORO 1 foglia  
CIPOLLINE fresche - 3  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80  
gr  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta ai carciofi di Valery, spezzettate i crackers a mano per un risultato più rustico e bagnateli con il latte.



- 2 Fate cuocere i carciofi, tagliati a spicchi in padella con l'olio extravergine d'oliva, alloro, sale e pepe.



- 3 Preparate un trito di cipolline (compresa la parte verde), l'aglio ed il prezzemolo ed unitelo alla padella con i carciofi.



- 4 Sbattete le uova, unite il formaggio fresco, il parmigiano grattugiato, i carciofi ed i crackers ammollati.





**5** Trasferite il composto in una pirofila da forno considerando che il composto dovrà avere

uno spessore di almeno 2 cm.



**6** Infornate a 180°C per circa un'ora.

## CONSIGLI E CURIOSITÀ

### Come mai si usano i crackers?

Perché aumentano la componente rustica di questa torta salata. Ed è anche un modo ottimo per riciclare quelli che si frantumano nelle borse e negli zainetti!

### Come sono nati i crackers?

I cracker alla base di questa ricetta, sono un alimento storico che deriva dalla tradizione nomade e marinaresca. La loro preparazione a base di acqua e farina, rendeva questi biscotti salati un cibo perfetto per i viaggiatori che non avevano così problemi di deperibilità del cibo. In seguito all'avvento dell'industria alimentare, i crackers sono diventati un prodotto diffusissimo e vengono oggi venduti soprattutto confezionati, nonostante la loro semplicità di preparazione. Oggi se ne trovano di diversi tipi, da quelli integrali a quelli non salati, da quelli speziati a quelli al formaggio.

### Mi sono avanzati dei carciofi...idee per smaltirli?

Puoi provare questi [sformatini di carciofi](#) oppure la versione [soufflè](#), anche questi perfetti per una cena o per un buffet.