

TORTE SALATE

Torta salata con carciofi e praga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia (o brisè)
250 g di ricotta
250 g di crescenza
1 confezione di cuori di carciofo surgelati
2 uova
1 hg di prosciutto di praga a fette
abbastanza spesse
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Fare cuocere i carciofi insaporendoli con un soffritto sale e pepe, quando sono pronti frullarli e amalgamare il tutto con la ricotta, la crescenza e le uova aggiungere del sale e pepe a piacimento.

Preparare la tortiera con la pasta stesa, fare un primo strato di composto con i carciofi, adagiarvi sopra le fette di praga e ricoprirle con il restante composto, spolverare con

abbondante parmigiano ed infornare!!!!

2 (i tempi di cottura sono quelli riportati sulla confezione della pasta)....