

SECONDI PIATTI

Tortino di carciofi alla fiorentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **tortino di carciofi** alla fiorentina è un piatto unico davvero saporito. Durante la stagione primaverile quando questo ortaggio si trova nel suo punto migliore e a buon prezzo è una ricetta assolutamente da provare. I carciofi già di per sé sono buonissimi e decisamente molto versatili e questo tortino è davvero un piatto da realizzare quanto prima. Adatto a tutta la famiglia vi consentirà di prepararlo in maniera eccellente, anche se non siete cuochi esperti. Questa variante è molto sfiziosa poiché i carciofi che vengono infarinati e soffritti conservano quel po' di croccantezza che non guasta. Se come noi avete una passione smodata per questo ingrediente provate a farli anche **fritti**: un classico sempre amato!

INGREDIENTI

CARCIOFI 4

UOVA 4

FARINA

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del tortino di carciofi alla fiorentina, disponete per tempo gli ingredienti sul vostro piano di lavoro in modo da averli a portata di mano appena vi occorrono.



- 2 Tagliare i carciofi in senso longitudinale in fette alte non meno di 1/2 centimetro, poi passarle nella farina leggermente salata.



- 3 Metterle a rosolare nell'olio prima da una parte e poi dall'altra in una padella se possibile antiaderente, fornita di coperchio. Le fettine di carciofo devono rimanere croccanti e non troppo cotte.



4 A parte sbattere le uova con sale e pepe.



5 Versare poi le uova sbattute sopra i carciofi.



- 6 Con una forchetta delicatamente far andare un po' di uovo anche sotto i carciofi, abbassare la fiamma e coprire il tegame. Il tortino non deve essere assolutamente girato. Secondo i gusti si può lasciare l'uovo non completamente cotto.



- 7 Servire freddo o tiepido.



8 Accompagnare con pomodori o con un'insalata mista.



CONSIGLIO

Posso realizzare la stessa ricetta ma con le zucchine?

Sì certo verrà benissimo

Quanto tempo posso conservarla?

Puoi conservarla in frigorifero per un giorno, all'interno di un contenitore per alimenti.

Potrei utilizzare dei carciofi surgelati?

Sì certo, verrà ottima lo stesso.