

ANTIPASTI E SNACK

## Tortino di carciofi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

5 carciofi medi  
1 uovo  
30 g circa di latte  
50 g di salame tipo napoli o prosciutto  
cotto per un gusto più delicato  
100 g circa di formaggio a pasta filante o  
150 g di mozzarella seccata a fette in frigo  
pangrattato  
burro.

### PREPARAZIONE



**2** Pulire i carciofi ed eliminare i peli interni, tagliarli a fette di circa 1/2 cm.



**3** Portare a bollore non troppa acqua, salarla e immergervi i carciofi. Cuocere per circa 5 minuti.



4 Scolare i carciofi e lasciarli raffreddare.

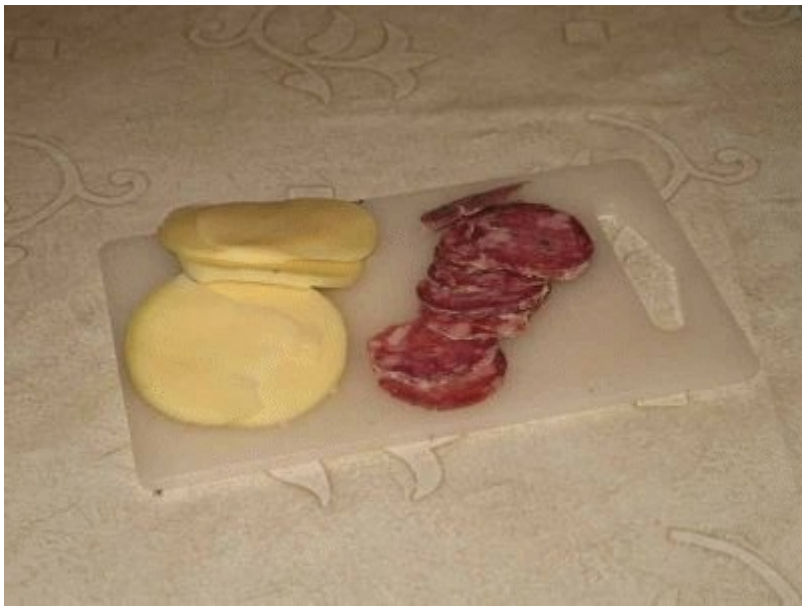


5 Inburrare e cospargere di pangrattato una pirofila.



**6** Accendere il forno a 200 °C.

Tagliare a fette sottili, se già non lo sono, il formaggio e il salame.



**7** Fare un primo strato di carciofi nella pirofila cercando di renderlo uniforme.



8 Aggiungervi uno strato di formaggio e quindi il salame, ricoprire con altri carciofi.





9 Sbattere l'uovo con un po' di latte e versare il tutto sul tortino in maniera uniforme.



10 Cospargere quindi il tortino con pangrattato e con burro a fiocchetti.



**11** Infornare nel forno già caldo a 200° e lasciare cuocere circa 15 - 20 min.





Per 2 porzioni.

NOTE