

SECONDI PIATTI

Tortino di patate e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Patate
carciofi
cipolle scalogna
sarde sotto sale
mollica di pane
aromi vari
limone
passolina e pinoli
formaggio primo sale
olio.

PREPARAZIONE

1 Pulire le patate e affettarle. Metterle in una terrina e condire con sale, aromi vari e olio.



- 2 Lavare i carciofi e pulirli, levare le foglie esterne più dure, le punte, e tagliarli a metà, levare la barbetta interna.





3 Tagliare a spicchi piuttosto sottili e metterli nell'acqua acidulata con limone.



4 Pulire le sarde e tagliarle a pezzetti



- 5 Preparare la mollica, mettendo le cipolle scalogne tagliate a listelle, passolini e pinoli, le sarde, sale, pepe, olio e mescolare bene.





6 Scolare bene i carciofi e mescolare con la mollica condita.



7 Prendere la padella doppia e formare il tortino. Mettere metà delle patate sul fondo e poi metà dei carciofi



8 Tagliare il primo sale a fette e disporlo sopra i carciofi, ricoprire con gli altri carciofi.



- 9 Finire con il resto delle patate e coprire con l'altra parte della padella e cucinare a fuoco lento.



10 Girare la padella dopo circa 20-30 minuti e far cuocere dall'altro lato, deve formarsi la crosticina nel primo strato di patate.



11 Servire sia tiepido che freddo.



