

ANTIPASTI E SNACK

## Torta salata ai carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Perfetta per la primavera, la **torta salata ai carciofi** è una ricetta dal gusto delicato e dalla preparazione semplice. Un guscio di **pasta sfoglia croccante** racchiude un **ripieno ricco di carciofi**, uova, mozzarella e parmigiano, per un risultato filante e saporito da gustare caldo o freddo. La [torta salata di carciofi](#) è perfetta anche come [antipasto per Pasqua](#) o [Pasquetta](#).

### INGREDIENTI PER LA TORTA SALATA AI CARCIOFI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

CARCIOFI puliti - 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 1

MOZZARELLA FIORDILATTE 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ACQUA bollente - 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
gr

SALE 2 pizzichi

PEPE NERO 1 pizzico

## COME FARE LA TORTA SALATA AI CARCIOFI

- 1 Dopo aver pulito, mondato e tagliato a spicchi i carciofi, mettili in una ciotola con acqua e succo di limone. Scalda un filo d'olio in una padella, aggiungi l'aglio pelato e sciacquato. Quando l'aglio inizia a sfrigolare, unisci i carciofi ben scolati, insaporisci con sale e pepe, aggiungi mezzo mestolo di acqua bollente, mescola e avvia la cottura.





**2** Copri la padella con un coperchio e cuoci a fiamma dolce per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, taglia a dadini la mozzarella ben scolata e grattugia il parmigiano. A fine cottura, elimina l'aglio dai carciofi.





- 3 In una ciotola, sbatti velocemente le uova con un pizzico di sale. Aggiungi i carciofi (tienine da parte una decina per la superficie), la mozzarella a dadini e il parmigiano. Amalgama bene. Sistema la pasta sfoglia in una teglia da 24 cm e bucherella la base con i rebbi di una forchetta.





**4** Versa il ripieno sulla base di sfoglia. Se hai tenuto da parte qualche carciofo, sistemalo al centro della torta. Ripiega i bordi della sfoglia verso l'interno e spennellali con il tuorlo d'uovo sbattuto. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti, posizionando la teglia al centro del forno. Trascorso il tempo, copri la torta con un foglio di alluminio (senza metterlo a contatto con la superficie) e cuoci per altri 15 minuti.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi usare carciofi surgelati se non hai quelli freschi a disposizione.

Scola bene la mozzarella per evitare che bagni la sfoglia.

Se ti avanzano carciofi cotti, usali per una frittata o una pasta veloce.

La torta è ottima anche con aggiunta di cubetti di prosciutto o speck avanzati.

## COME CONSERVARE LA TORTA SALATA DI CARCIOFI

La torta salata ai carciofi si conserva per 2-3 giorni in frigo, chiusa in un contenitore ermetico o avvolta nella pellicola. Può essere riscaldata in forno o gustata a temperatura ambiente.

PUOI CUCINARE ANCHE...

[Torta salata con zucchini](#): leggera e perfetta per l'estate.

[Frittata di carciofi](#): per un secondo piatto gustoso e semplice.

[Torta rustica con patate e zucchini](#): morbida e filante.

[Sformato di carciofi e patate](#): un contorno sostanzioso.

[Quiche lorraine](#): la ricetta originale.