

TORTE SALATE

Torta salata carciofi e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Se cerchi un'idea saporita e d'effetto, la **torta salata carciofi e ricotta con pasta brisée** è la soluzione ideale per una cena in famiglia o un buffet tra amici. Questa ricetta si distingue per la sua **difficoltà bassa** e un **costo decisamente contenuto**, rendendola perfetta anche per chi vuole un risultato gourmet senza stress.

Con un tempo di preparazione di circa **30 minuti** e una cottura di **60 minuti**, porterai in tavola un rustico generoso ideale per **6 persone**. La combinazione tra la delicatezza della ricotta e il sapore deciso dei carciofi crea un cuore cremoso a cui è impossibile resistere. Se ami questo genere di

piatti ma hai i minuti contati, prova anche la nostra [torta salata veloce](#) o la ricca [torta salata zucchine e ricotta](#).

La particolarità di questa versione? L'utilizzo di **due rotoli di pasta brisée** permette di creare una decorazione a strisce simile a una crostata, rendendo il piatto invitante già al primo sguardo. Se invece cerchi un'alternativa con verdure di stagione differenti, ti consigliamo la classica [torta salata di zucchine](#).

COSA TI SERVE: INGREDIENTI PER LA TORTA SALATA CARCIOFI E RICOTTA

PASTA BRISÉE Rotoli - 2
CUORI DI CARCIOFO già puliti e tagliati a spicchi, freschi o surgelati - 400 gr
RICOTTA VACCINA asciutta - 250 gr
EMMENTAL 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 30 gr
UOVO MEDIO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
LATTE solo se necessario - 20 ml
PREZZEMOLO TRITATO FRESCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE FINO
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una padella versa l'**olio extravergine d'oliva**, aggiungi lo spicchio d'**aglio** e fai soffriggere. Unisci i **carciofi**, regola di **sale e pepe** e inizia la cottura.

Fai cuocere a **fiamma media** per circa **30 minuti**, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Una volta che i carciofi saranno teneri, spegni il fuoco e **lascia raffreddare**.



2 In una ciotola capiente, metti la **ricotta** e aggiungi l'**uovo** intero. Unisci il **parmigiano** grattugiato

, regola di **sale** e **pepe** per dare sapore alla base del ripieno.





3 Mescola brevemente il composto di ricotta, quindi unisci il **prezzemolo tritato** e l'**emmental**. Mescola ancora una volta con cura per distribuire uniformemente gli ingredienti.





4 Infine, aggiungi i **carciofi** al composto, avendo cura di **tenerne da parte qualcuno** insieme al loro **fondo di cottura**.

Mescola bene il tutto: se il ripieno dovesse risultare **troppo solido**, aggiungi un goccio di **latte** per ammorbidirlo. Mescola un'ultima volta e **tieni da parte**.





5 Prendi una **teglia da 28 cm** di diametro e stendi il primo rotolo di **pasta brisée** direttamente con la sua carta forno, eliminando quella in eccesso lungo i bordi.

Bucherella il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfi in cottura. **Versa all'interno il ripieno** di ricotta e carciofi e **livellalo** bene con un cucchiaio.



6 Aggiungi qua e là i carciofi rimanenti che avevi tenuto da parte e irrori la superficie con

il loro saporito fondo di cottura.

Prendi il **secondo rotolo di pasta brisée** e, utilizzando una **rotella tagliapasta**, ricava delle **strisce**. Utilizzele per **decorare la torta** incrociandole proprio come se fosse una crostata dolce.





7 Piega il bordo della pasta verso l'interno e schiaccialo con una forchetta per sigillarlo alla perfezione.

Cuoci in **forno statico**, già preriscaldato, a **180°C** per circa **30 minuti**.



COME CONSERVARE LA TORTA SALATA CARCIOFI E RICOTTA E COME

La **torta salata carciofi e ricotta** si conserva perfettamente in **frigorifero** per **2-3 giorni**, preferibilmente all'interno di un contenitore a chiusura ermetica o coperta con della pellicola

RISCALDARLA

per alimenti.

Per gustarla al meglio anche il giorno dopo, ti consigliamo di **scaldarla brevemente in forno** o in una friggitrice ad aria: questo piccolo accorgimento permetterà alla **pasta brisée** di riacquistare la sua tipica fragranza, evitando che il fondo risulti troppo umido. Se hai utilizzato carciofi freschi, puoi anche **congelare la torta già cotta**, così da avere un salvacena pronto all'uso in ogni occasione.

COME SERVIRE LA TORTA SALATA CARCIOFI E RICOTTA: CONSIGLI E

Domande Frequenti (FAQ): tutto quello che devi sapere sulla torta salata ai carciofi

SUGGERIMENTI FINALI