

ANTIPASTI E SNACK

Tortini di carciofi

di: *Cookaround*

PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min



I **tortini di carciofi** sono un'idea fantastica per chi vuol stupire a tavola realizzando una ricetta facile ma gustosa. Farli non è difficile, vi basterà seguire i nostri consigli per fare questa ricetta con i carciofi sfiziosissima! Approfittando magari della stagione più adatta, provate a realizzare questa versione, verranno davvero ottimi.

Vi basterà sbollentare i cuori di carciofo per poi mischiarli agli altri ingredienti e il gioco è fatto. Scommettiamo che diventeranno un vostro asso nella manica? Provate questa ricetta dal successo assicurato e magari divertitevi a realizzarla con qualche piccola variante.

Se amate particolarmente questi ortaggi, provate

anche la ricetta della [frittata di carciofi](#): favolosa!

INGREDIENTI

CARCIOFI 400 gr

RICOTTA DI PECORA 250 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per
gli stampini -

PANGRATTATO per gli stampini -

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta dei tortini di carciofi, innanzitutto bisogna pulire per bene gli ortaggi, eliminando le foglie più esterne, quindi togliere le punte più dure, tagliarli a metà e eliminare la barbetta al loro interno. Fatto ciò tuffare i carciofi in abbondante acqua salata e sbollentarli per 10 minuti circa. Trascorso questo tempo trasferirli, in acqua fredda.
- 2** A questo punto scolate i carciofi e metteteli in un boccale assieme alla ricotta di pecora e frullate il tutto per bene.
- 3** Alla crema ottenuta, aggiungete la ricotta, il parmigiano e aggiustate di sale e pepe.

Negli stampini monoporzione, mettere un filo di olio e passate del pan grattato, quindi riempiteli con la crema di carciofi e cospargete la superficie con del pangrattato e del parmigiano grattugiato.

4 Infornate a 180°C per 20 minuti, ma questo potrebbe dipendere dal forno, quindi controllare la loro doratura. Sfornate, sformate e serviteli tiepidi.

CONSIGLIO