

ANTIPASTI E SNACK

Mini tatin ai carciofi e acciughe

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se state preparando una festa tra amici, una cena sfiziosa e vi occorre qualche ricetta semplice e gustosa, le mini tatin ai carciofi e acciughe sono proprio quello che fa per voi! Provate questa ricetta e se come noi adorate questo ortaggio squisito, vi lasciamo anche un'altra idea: [carciofi croccanti al forno](#), buonissimi!

PER LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 200 gr

BURRO 150 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

ACQUA fredda - 4 cucchiai da tavola

PER LA FARCIA

CARCIOFI 2

TONNO SOTT'OLIO 200 gr

ALICI O ACCIUGHE filetti - 14

CAPPERI 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate la pasta brisè formando la fontana con la farina e unendo il burro tagliato a pezzi.

Con un coltello continuate a tagliare il burro nella farina fino ad ottenere pezzetti grandi quanto una lenticchia.



- 2 A questo punto, unite il sale e l'acqua, un cucchiaino alla volta, ed iniziate ad impastare.



- 3 Una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo, formate una palla e ponetela in frigorifero a rassodare.

Nel frattempo pulite i carciofi, privateli delle unte e del gambo ed eliminate le foglie esterne.

Sbollentateli in acqua salata per qualche minuto; nel frattempo preriscaldate il forno a 200°C.



4 Scolate il tonno dall'olio e tritatelo con 6 filetti d'acciuga e i capperi scolati.



5 Ungete quattro stampini per crostatine, ponete nel fondo di ognuno 2 filetti d'acciuga, i carciofi ed infine la preparazione al tonno.



6 Riprendete la pasta brisè dal frigorifero e stendetela a 1/2 cm di spessore.

Ricavatene dei dischi dal diametro uguale a quello degli stampini utilizzati.

Coprite con i dischi di brisè gli stampini premendo bene con le dita la pasta sui bordi degli stampini stessi.



7 Infornate gli stampini per circa 20 minuti o fino a doratura della pasta brisè.

Sfornate gli stampini, lasciateli riposare per pochi minuti, quindi capovogeteli nei piatti da portata.