

TORTE SALATE

Torta di carciofi ed erbette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta brisée pronta (oppure 350 g di pasta brisée fatta in casa)

250 g di ricotta

2 uova

3 carciofi

500 g di erbette

parmigiano reggiano q.b.

1 scalogno

2 spicchi di aglio

olio extra vergine di oliva q.b.

sale

pepe nero macinato

maggiorana

noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare questa ricetta.



2 In una pentola bollire con poca acqua le erbe lavate aggiungendo i due spicchi d'aglio per insaporirle.

Pulire i carciofi togliendo le foglie esterne più dure, togliere le barbe interne e tagliarli a fettine.

Cuocere i carciofi con uno scoglio tagliato a rondelle in una padella con poco olio fino a che non risultino teneri, aggiungendo poca acqua di cottura delle bietole quando necessario.



- 3 In una bacinella unire la ricotta, le uova, abbondante parmigiano grattugiato e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.



- 4 Aggiungere poi alla crema di ricotta il sale, l'olio, il pepe macinato, la maggiorana e la noce moscata. Variando gli aromi e le quantità a piacere a seconda dei gusti.



- 5 Una volta cotte, scolare le erbe e tagliarle grossolanamente. Lasciare raffreddare le verdure e stendere la pasta brisée.



- 6 Una volta che le verdure saranno a temperatura ambiente unirle al composto di ricotta, unendo o rimuovendo a piacere gli spicchi d'aglio cotti.



- 7 Farcire con il composto la base di pasta, arrotolare la pasta in eccesso formando il bordo ed infornare.



- 8 Cuocere a 170° per circa 30 minuti o fino a quando la pasta risulti cotta e il ripieno sia ben gratinato.

