

TORTE SALATE

# Torta di carciofi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PER LA PASTA

1 kg di farina bianca  
4 cucchiaini d'olio  
sale  
e acqua quanto basta.

## PER IL RIPIENO

1 dozzina di carciofi  
1 limone  
100 g di burro  
1/2 cipolla tritata  
12 uova  
prezzemolo  
formaggio parmigiano grattugiato  
sale  
pepe quagliata (o ricotta) e maggiorana.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare la farina con l'olio, il sale e tanta acqua quanto basta per ottenere una pasta di giusta consistenza. Lavoratela molto bene e copritela con un tovagliolo umido e sopra uno asciutto e lasciatela riposare per un quarto d'ora.

Intanto preparare i carciofi eliminando i gambi e tutte le foglie esterne sino a che tali foglie o squame non appaiano pressochè bianche. Dopo aver tagliato la parte spinosa occorre dividere in 4 o 8 parti ciascun carciofo e metterli a bagno in acqua fresca assieme a quarti di limone.

Dopo alcuni minuti di "bagno", i carciofi possono essere tolti dall'acqua e, fatti sgocciolare, messi a cuocere in un soffritto di olio e burro, precedentemente preparato, con cipolla e prezzemolo tritato.

Tirate nel frattempo le prime sfoglie con la pasta.

Togliete i carciofi dal fuoco non appena avranno raggiunta la mezza cottura e quindi aggiungere ad essi parmigiano grattugiato, sale ed un pizzico di pepe.

Tirate 10 sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con i carciofi e uno con il formaggio.

Preparate sul formaggio 12 fossette, rompendoci dentro un uovo, condite con un pizzico di sale, di pepe e di maggiorana e il parmigiano.

Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliare il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Passate in forno a calore moderato (sarebbe meglio il forno del pane) per circa 60 minuti.

La torta di carciofi deve prendere un bel colore biondo.

La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.