

SECONDI PIATTI

Tortino di carciofi

di: *lafede*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **tortino di carciofi** è un piatto ottimo per chi ama questo ortaggio! Quando arriva la primavera e i carciofi danno il meglio di sé bisogna sperimentarli e usarli in tutti i modi. Una delle maniere migliori è appunto realizzare questo tortino che può abbinare in un unico piatto da portata secondo e contorno. Ma può essere servito anche ad esempio come finger food tagliato a quadrotti. Provate questa ricetta di facile realizzazione ma qualora aveste delle difficoltà vi invitiamo a scriverci usando il box delle informazioni. E se li amate alla follia, perché non provate anche i carciofi [croccanti al forno](#)

? Sono buonissimi!

INGREDIENTI

CARCIOFI 8

UOVA 4

LATTE INTERO 200 ml

GRANA PADANO 4 cucchiaini da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

DADO VEGETALE 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare il tortino di carciofi, per prima cosa bisogna tritare la cipolla.

Pulite e dividete ogni carciofo in due e metteteli a cuocere in padella con la cipolla, l'olio ed il dado per 20 minuti, mescolare 3-4 volte.

Accendete il forno a 180°C.

Intanto in una ciotola mescolare le uova, il latte, 2 cucchiaini di grana, la farina, sale e pepe.

Quando i carciofi sono cotti, disporli in una teglia imburrata e copriteli con il composto di uova latte grana e farina, coprite con altri 2 cucchiaini di grana.

Infornate per 30 minuti.

CONSIGLIO