

SECONDI PIATTI

## Tortino di carciofi

---

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 melio di sé bisogna sperimentarli e usarli in tutti i modi. Una delle maniere migliori è appunto realizzare questo tortino che può abbianare 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 carcioi, 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

**Volendo realizzare questo tortino come finger food come posso fare?**

Invece di tagliarli a metà, tagliali in quattro e disponili in maniera regolare nella teglia, in modo che ogni cubetto abbia una parte di carciofo.

**Potrei aggiungere altre verdure?**

Perché no!

**Potrei fare lo stesso procedimento ma con gli asparagi?**

Sì verrà ottimo!