

SECONDI PIATTI

# Tortino di carciofi alla fiorentina

di: *marble*

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

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



Il **tortino di carciofi** alla fiorentina è un piatto unico davvero saporito. Durante la stagione primaverile quando questo ortaggio si trova nel suo punto migliore e a buon prezzo è una ricetta assolutamente da provare. I carciofi già di per sé sono buonissimi e decisamente molto versatili e questo tortino è davvero un piatto da realizzare quanto prima. Adatto a tutta la famiglia vi consentirà di prepararlo in maniera eccellente, anche se non siete cuochi esperti. Questa variante è molto sfiziosa poiché i carciofi che vengono infarinati e soffritti conservano quel po' di croccantezza che non guasta. Se come noi avete una

passione smodata per questo ingrediente provate a farli anche [fritti](#): un classico sempre amato!

## INGREDIENTI

CARCIOFI 4

UOVA 4

FARINA

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del tortino di carciofi alla fiorentina, disponete per tempo gli ingredienti sul vostro piano di lavoro in modo da averli a portata di mano appena vi occorrono.



- 2 Tagliare i carciofi in senso longitudinale in fette alte non meno di 1/2 centimetro, poi passarle nella farina leggermente salata.



- 3 Metterle a rosolare nell'olio prima da una parte e poi dall'altra in una padella se possibile antiaderente, fornita di coperchio. Le fettine di carciofo devono rimanere croccanti e non troppo cotte.



- 4 A parte sbattere le uova con sale e pepe.



5 Versare poi le uova sbattute sopra i carciofi.



6 Con una forchetta delicatamente far andare un po' di uovo anche sotto i carciofi, abbassare la fiamma e coprire il tegame. Il tortino non deve essere assolutamente girato. Secondo i gusti si può lasciare l'uovo non completamente cotto.



7 Servire freddo o tiepido.



8 Accompagnare con pomodori o con un'insalata mista.



CONSIGLIO