

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tortino di carciofi e ricotta

di: *giggina*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

400 g farina manitoba  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaio di zucchero  
2 cucchiari di olio  
250 g acqua fredda  
1 bustina di lievito chimico per pizze e torte salate  
4 carciofi  
1 uovo  
ricotta di pecora sgozzolata  
buccia di 1 limone  
vino bianco  
brodo vegetale prezzemolo  
semi di sesamo  
pepe  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Pulire i carciofi, lasciando le foglie più tenere; soffriggere la cipolla tagliata a dadini, aggiungere i carciofi tagliati a fettine sottili, sfumare con un po' di vino, aggiungere del brodo vegetale, coprire e lasciar cuocere per bene.

Nel frattempo amalgamare alla ricotta l'uovo, del prezzemolo tritato, la scorza di limone grattugiata e del pepe.



- 2 Quando i carciofi saranno cotti aggiungerli al composto di ricotta e amalgamare bene.



- 3 Impastare la farina come riportato sulla bustina di lievito chimico e formare una palla; non importa mettere a lievitare.



- 4 Dividere l'impasto in due parti, una parte più abbondante stenderla sul fondo di una teglia oleata, riempire con il composto di carciofi e ricotta.



- 5 Con l'altro impasto ricavare delle striscie e disporle sopra come per una crostata, cospargere di semi di sesamo ed infornare in forno preriscaldato a 200° per circa almeno 30 minuti, controllare la cottura.



6 Sfornare e lasciare intiepidire prima di servire.

