

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di carciofi

di: *h2o77*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

5 carciofi medi
1 uovo
30 g circa di latte
50 g di salame tipo napoli o prosciutto
cotto per un gusto più delicato
100 g circa di formaggio a pasta filante o
150 g di mozzarella seccata a fette in frigo
pangrattato
burro.

PREPARAZIONE



2 Pulire i carciofi ed eliminare i peli interni, tagliarli a fette di circa 1/2 cm.



3 Portare a bollore non troppa acqua, salarla e immergervi i carciofi. Cuocere per circa 5 minuti.



4 Scolare i carciofi e lasciarli raffreddare.

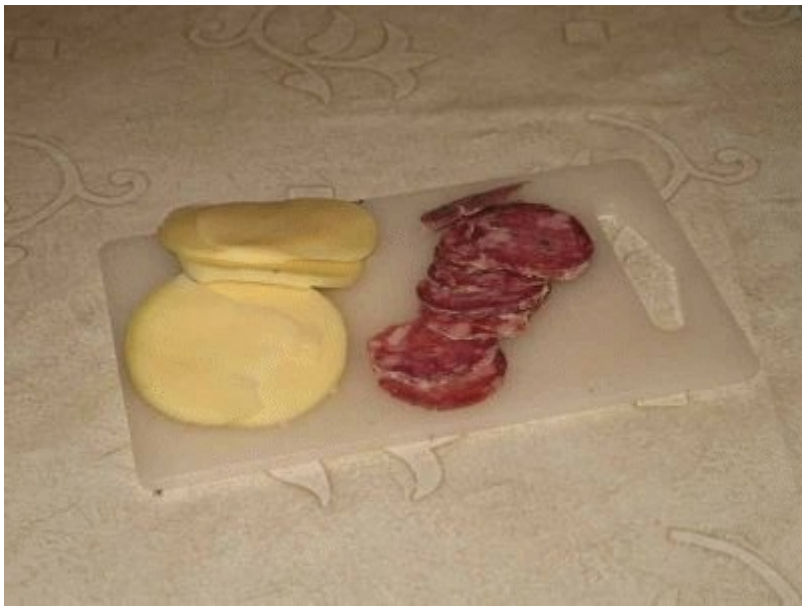


5 Inburrare e cospargere di pangrattato una pirofila.



6 Accendere il forno a 200 °C.

Tagliare a fette sottili, se già non lo sono, il formaggio e il salame.



7 Fare un primo strato di carciofi nella pirofila cercando di renderlo uniforme.



8 Aggiungervi uno strato di formaggio e quindi il salame, ricoprire con altri carciofi.





9 Sbattere l'uovo con un po' di latte e versare il tutto sul tortino in maniera uniforme.



10 Cospargere quindi il tortino con pangrattato e con burro a fiocchetti.



11 Infornare nel forno già caldo a 200° e lasciare cuocere circa 15 - 20 min.





NOTE