



Sfogliatine con carciofo e formaggio caprino - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - verdure - formaggio

Per 4 persone:

150 gr di pasta sfoglia

3 carciofi

2 caprini freschi

2 cucchiaini d'olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 tuorlo

Farina

Sale e pepe

Spianare la pasta sfoglia con il matterello su un piano infarinato fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm.

Con un coltello ben affilato, tagliare 4 quadrati di circa 12 cm di lato e sistemarli su una teglia ricoperta con carta da forno.

Bucherellare la pasta con i rebbi di una forchetta in più punti e riporre la teglia in frigo per 10 minuti.

Nel frattempo, accendere il forno a 200°.

Mondare i carciofi e tagliarli a fettine.

Scaldare l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio intero.

Quando è dorato, scartare l'aglio e gettare nella padella i carciofi.

Salare leggermente e lasciarli appassire a fuoco medio per 10/15 minuti, girandoli a metà cottura.

Spennellare i quadrati di pasta sfoglia con il tuorlo mescolato con un cucchiaino d'acqua (non spennellare in alcun caso i bordi: il tuorlo potrebbe "incollare" i bordi, impedendo alla pasta di gonfiarsi bene).

Cuocere nel forno finché saranno dorati.

Separare le sfogliatine in 3 o 4 parti e stratificare con il formaggio e i carciofi, salando e pepando ogni strato. Rimettere le sfogliatine in forno per pochi minuti e servire ben caldo.