



Torta salata ai carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

torta salata - formaggi

impasto vegetale : 300 gr. farina 00, 60 gr. olio evo, 100 ml di vino bianco (circa), pizzico di sale.
impastare gli ingredienti fare un panetto avvolgerlo nella pellicola e tenere in frigo.

intanto preparare il ripieno:

3 carciofi , 200 gr. ricotta, 1 uovo ,prezzemolo, 4 cucchiaini di grana grattugiato, caciocavallo fresco a dadini 100 gr., aglio, sale e pepe

In una padella fate imbiondire nell'olio l'aglio, unite gli spicchi dei carciofi, salate, pepate, portate a cottura aggiungendo un pò di acqua calda.

Dopo circa 10 minuti togliete i carciofi dal fuoco, eliminate l'aglio cospargeteli di prezzemolo tritato e metteteli in una ciotola.

In una ciotola mescolate la ricotta, i carciofi, l'uovo e i formaggi mescolate e aggiustate di sale e pepe.

Foderate una tortiera di carta da forno, sistematevi più di metà impasto , unite il composto di carciofi e ricotta. Con il resto dell'impasto coprire e spennellare con l'uovo sbattuto , semi di sesamo , praticare sopra un foro per la fuoriscita del vapore .

Cuocete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti Servitela tiepida.



[immagine non più disponibile].