



Bimby: Tortino di carciofi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti

Per la pasta brisè: 250 gr. di farina ' 100 gr. di burro morbido ' 1/2 mis. di acqua ' 1 pizzico di sale
Per il ripieno: 250 gr. di riso per risotti - 700 gr. di acqua ' 20 gr. di burro morbido ' 3 carciofi ' succo di
1 limone ' 50 gr. di salame napoletano ' 130 gr. di scamorza ' 3 cucchiari di olio ' sale e prezzemolo q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta brisà: inserire nel boccale farina, burro, acqua e sale 15 sec. vel. 6. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare per 15 min. in frigorifero. Preparare il ripieno: affettare i carciofi e lasciarli riposare in acqua e succo di limone per 10 min. Inserire nel boccale acqua, riso e sale 12 min. 100° vel. 1, scolare mettere il tutto in una ciotola e insaporire con il burro. Stendere 2/3 della pasta brisà in una teglia di circa 13 cm, imburrata e infarinata, disporvi metà del riso, scamorza e salame a fette, carciofi, olio, prezzemolo e infine ricoprire con il restante riso. Chiudere il tortino con la brisà rimasta e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Servire il tortino tiepido.

eCucinando.it