



Torta di carciofi

tempo di preparazione: ⌚ 120'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per 8 persone:

Per la pasta: 300 g di farina;
3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva; sale
Per il ripieno:
8 carciofi di media grandezza;
200 g di ricotta di pecora;
1 uovo;



2 cucchiai di pecorino o parmigiano
grattugiato;
il succo di 1 limone;
2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva;
1 spicchio d'aglio;
prezzemolo; maggiorana

preparazione:

Tagliate tutto il gambo dei carciofi, scartate le foglie esterne più dure, spuntateli e divideteli a metà. Togliete il fieno interno e affettateli finemente nel senso della lunghezza lasciandoli cadere in acqua acidulata con il succo di limone. Togliete la scorza esterna dei gambi e tagliateli a rondelline sottili. Quando sono tutti pronti, sgocciolateli e metteteli in un tegame. Unitevi 2 cucchiai d'acqua, l'olio, un po' prezzemolo tritato, lo spicchio d'aglio tritato, sale e pepe e un pizzico di maggiorana. Incoperchiate, fate alzare il bollore quindi abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere fino a quando i carciofi saranno teneri e asciutti. Con gli ingredienti indicati, preparate una sfoglia per torte salate [vedi ricetta]. Mettete la ricotta in una ciotola, lavoratela un poco per ammorbidirla quindi unitevi l'uovo intero, il formaggio grattugiato, sale e pepe. Amalgamate il tutto e infine aggiungete i carciofi mescolando bene. Dividete la pasta in due parti di cui uno poco più grande dell'altro e, con il mattarello, stendete il pezzo più grande in una sfoglia sottile. Ungete leggermente una tortiera da crostate [del diametro di 28 cm] e foderatela con la sfoglia preparata. Versatevi il composto di carciofi, pareggiatelo quindi stendete anche il secondo pezzo di pasta e appoggiatelo sul ripieno. Con un coltellino ritagliate la pasta in eccesso e pizzicatela tutto intorno per unire i due dischi. Con un pennello ungete leggermente la superficie della torta, bucatela in più punti con uno stuzzicadenti e mettetela nel forno già scaldato a 200° lasciandola cuocere per circa tre quarti d'ora. Servitela tiepida o fredda.