



Gli antipasti tradizionali

TORTA SALATA AI CUORI DI CARCIOFO



Ricetta di PROFUMI E PAROLE by GRETA CERESINI

Profumi & PAROLE

Ingredienti

400 g di CUORI DI CARCIOFO
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
200 g di PROSCIUTTO
COTTO A DADINI
450 G DI RICOTTA LIGHT
8 pezzetti di CACIO DEL PO
GRANA GRATTUGGIATO
1 UOVO
2 rotoli di PASTA BRISE'E
OLIO EVO
SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- Mettete l'olio in una padella e fate rosolare l'Aglio Bianco Piacentino tritato. Aggiungete i cuori di carciofo, salateli e fateli cuocere. Poco dopo unite i dadini di cotto e un po' d'acqua per ultimare la cottura dei carciofi;
- Nel frattempo preparate il ripieno: mettete la ricotta, l'uovo e il grana in una ciotola. Aggiungete i carciofi tiepidi a pezzetti, il cotto e un po' d'olio per rendere il ripieno morbido, sale e pepe;
- Disponete la pasta brisée sulla teglia e bucatela con una forchetta, aggiungete i pezzetti di Cacio e adagiate uniformemente il ripieno. Coprite l'impasto con la brisée, togliete la pasta in eccesso e arrotolate i due bordi (sopra e sotto);
- Bucherellate di nuovo e infornate a 170°C per circa 40 min. Controllate la cottura e se la torta si gonfia bucatela di nuovo. Quando la pasta sarà dorata, togliete la torta salata dal forno e gustatela tiepida.