

TORTA SALATA AI CUORI DI CARCIOFO E RICOTTA.

INGREDIENTI PER UNA TORTA SALATA:

- 400 g. di cuori di carciofo
- 2 spicchi d'aglio per il soffritto
- una fetta di prosciutto cotto tagliata spessa (ca. 200 g.) da tagliare a cubetti
- 450 g. di ricotta
- Parmigiano Reggiano a volontà
- 1 uovo
- olio evo
- pepe q.b.
- sale q.b.
- 2 rotoli di pasta Brisée
- fontina (5 o 6 pezzetti)

PROCEDIMENTO:

- Mettete l'olio in una padella abbastanza grande e fate rosolare 2 spicchi d'aglio. Dopo qualche minuto, aggiungete i cuori di carciofo, salateli e lasciateli cuocere. Aggiungete i dadini di prosciutto cotto e togliete gli spicchi d'aglio. Aggiungete un bicchiere d'acqua ogni 5-6 minuti, finchè i cuori non saranno cotti. Spezzate i carciofi in pezzettini piccoli.
- Nel frattempo preparate il ripieno; mettete la ricotta, l'uovo e il parmigiano in una ciotola. Una volta intiepiditi, aggiungete i carciofi e i dadini di prosciutto cotto. Aggiungete un po' d'olio per rendere il ripieno morbido e aggiustate di sale e pepe.
- Disponete il primo rotolo di pasta Brisée sulla teglia e bucherellatela con una forchetta. Disponete i pezzetti di fontina sulla pasta e adagiate il ripieno uniformemente. Prendete il secondo rotolo e mettetelo sopra all'impasto; tagliate la pasta in eccesso e unite i due bordi della pasta (quella sotto e quella sopra) arrotolandoli. Bucherellate la superficie e infornate a 170° per circa 40 min. Controllate la cottura e per evitare che la pasta si gonfi, ogni 10 minuti bucatela di nuovo con la forchetta. Quando la pasta sarà dorata, togliete la torta salata dal forno.

Ricetta di Greta Ceresini "Profumi e Parole"

Blog "Profumi e Parole": <http://profumieparole.wordpress.com/>

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/profumieparole>