



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torta di carciofi



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **Teglia, padella**

Ingredienti

- 1 kg di farina bianca
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 12 carciofi
- 1 limone
- 100 gr di burro
- 1/2 cipolla
- 12 uova
- 300 gr ricotta o quagliata
- maggiorana
- Parmigiano grattugiato
- Prezzemolo
- Sale
- pepe

Preparazione Torta di carciofi

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, acqua, sale ed olio.

Passo 2.

Dopo averla lavorata fino ad ottenere una pasta fine, ricopritela con un tovagliolo umido; fatela quindi riposare per 15 minuti.

Passo 3.

Togliere i gambi e le foglie esterne ai carciofi, quindi dividete ciascun carciofo in 8 spicchi; metteteli infine in ammollo con acqua e degli spicchi di limone per 5/10 minuti.

Passo 4.

Soffriggete cipolla e prezzemolo tritati in olio extravergine d'oliva e burro.

Passo 5.

Aggiungete i carciofi e quindi a metà cottura il parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Passo 6.

Preparate delle sfoglie molto sottili con la pasta precedentemente lavorata.

Passo 7.

Mettete 5 sfoglie a strati in una teglia precedentemente unta ed infarinata.

Passo 8.

Per ogni strato spennellate con dell'olio.

Passo 9.

Aggiungete uno strato di carciofi ed uno di ricotta.

Passo 10.

Fate 12 buchi nello strato di ricotta ed in ognuno mettete del burro e rompetevi un uovo.

Passo 11.

Aggiungete maggiorana, parmigiano, sale e pepe.

Passo 12.

Mettete altre 5 sfoglie a strati spennellando ogni strato con dell'olio.

Passo 13.

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa, fino a che la pasta non sarà ben dorata.

Passo 14.

In alternativa alle 10 sfoglie di pasta preparata in casa, potete utilizzare due dischi di pasta sfoglia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)