

ANTIPASTI

Torta salata con Carciofi

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Carciofi surgelati

450 gr

Provolone Cademartori

100 gr

Patate

4 medie

Uova

2

Pasta sfoglia

2 confezioni

Cipolla

1

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata con carciofi cominciate mettendo a lessare le patate in abbondante acqua salata.

A cottura ultimata passatele sotto l'acqua fredda e privatele della buccia, poi tagliatele a cubetti ed affettate la cipolla finemente.

In un'ampia padella mettete a scaldare 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, aggiungete la cipolla tagliata finemente e fatela soffriggere per qualche minuto, quindi aggiungete i carciofi congelati, mescolandoli bene per farli insaporire e cuocete per circa 10 minuti.

In una ciotola sbattete le uova aggiustandole di sale e di pepe.

Aggiungete i carciofi saltati in padella e il Provolone Cademartori, amalgamate bene tutti gli ingredienti con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Posizionate la pasta sfoglia in una teglia e versateci sopra il composto ottenuto, poi ricoprite con l'altra pasta sfoglia e premete i bordi con le dita per sigillarli.

Infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti o fino a che la torta salata con carciofi non risulterà uniforme e bella dorata.

A cottura ultimata sfornate e lasciate raffreddare qualche minuto prima di servire.