

ANTIPASTI

Torta salata carciofi e ricotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  90 min

Ingredienti (per 6 persone)

Cuori di carciofo

400 gr

Ricotta

450 gr

Prosciutto cotto

200 gr a dadini

Pecorino romano

100 gr

Pasta brisée

2 rotoli

Uovo

1 intero

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Sale e pepe

q.b.

Vino bianco

mezzo bicchiere

Descrizione

La torta salata è una deliziosa preparazione da forno, composta da un fragrante involucro di pasta sfoglia, o pasta brisée, e farcita con diversi ripieni a base di verdure o carne. La torta salata è un piatto adatto per un ottimo pranzo o una cena, quando servita come piatto unico; oppure per uno sfizioso aperitivo o un buffet. Per esaltare al meglio i tuoi ingredienti, vi proponiamo di aggiungere il Pecorino Romano DOP Cademartori, il suo gusto oleoso saprà stupire tutti i vostri commensali. Per preparare la torta salata carciofi e ricotta, cominciate mettendo sul fuoco una padella con un goccio di olio.

Aggiungete gli spicchi di aglio e fateli rosolare per qualche minuto. Unite, i cuori di carciofo, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco medio. Quando i carciofi si saranno ammorbiditi, aggiungete i dadini di prosciutto cotto, eliminate gli spicchi di aglio e mescolate bene il tutto per amalgamare gli ingredienti. Cuocete qualche minuto e poi spegnete il fuoco. Tagliate i carciofi in pezzetti piccoli. In una ciotola capiente mettete la ricotta, l'uovo e il Pecorino Romano DOP Cademartori grattugiato.

Con l'aiuto di una frusta mescolate bene il tutto. Aggiungete poi i carciofi e il prosciutto cotto. Aggiustate di sale, di pepe e amalgamate bene tutti gli ingredienti. In una tortiera srotolate il primo rotolo di pasta brisée con la sua carta forno e con questa foderate bene la teglia. Con una forchetta bucherellate il fondo, quindi versate la farcia al suo interno e coprite con l'altro rotolo di pasta brisée la superficie. Tagliate la pasta in eccesso e schiacciate bene per unire i bordi delle due sfoglie. Infornate in forno preriscaldato a 170° per circa 40 minuti, o fino a quando la torta salata carciofi e ricotta non sarà ben dorata in superficie. A cottura ultimata, sfnate e lasciate raffreddare qualche minuto prima di servire.