

TORTA RUSTICA DI CARCIOFI E RICOTTA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di pasta da pane,
- 6 carciofi,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 limone,
- 2 uova,
- 300 g di ricotta,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- burro per la tortiera,
- farina per la tortiera.

Private i carciofi dei gambi e delle foglie esterne più dure, eliminate le spine, quindi tagliateli a spicchi e metteteli in una terrina colma d'acqua acidulata col succo di un limone.

Scolateli e fateli lessare per circa 3 minuti in una pentola con acqua salata bollente.

In una casseruola con l'olio caldo fate soffriggere a calore moderato lo spicchio d'aglio schiacciato, per alcuni minuti, quindi toglietelo e mettetevi i carciofi, ben sgocciolati.

Fateli rosolare dolcemente per un quarto d'ora circa o fino a quando saranno teneri, dopodiché trasferiteli in una terrina e lasciateli raffreddare.

Unite ai carciofi la ricotta, passata al setaccio, le uova sbattute, il Parmigiano grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e mescolate con cura.

Dividete la pasta da pane in due pezzi di dimensioni diverse.

Stendete quello più grande sulla spianatoia infarinata, servendovi del matterello, e usate la sfoglia ottenuta per rivestire il fondo e i bordi di una tortiera rotonda (22 cm di diametro), imburata e cosparsa di farina.

Distribuite nella teglia il ripieno preparato, livellatelo e copritelo col secondo pezzo di pasta tirato in sfoglia.

Ribattete lungo i bordi la sfoglia inferiore, quindi fate cuocere la torta nel forno a 200° per circa 45 minuti.