
TORTA RUSTICA DI CARCIOFI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 carciofi
- 500 g di patate
- formaggio pecorino grattugiato
- timo
- burro
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Tagliate i carciofi ben puliti a spicchi sottili e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone.

Lavate e pelate le patate, e tagliatele a fette sottili.

In una pirofila imburata disponete uno strato di patate sul fondo e copritelo con uno di carciofi ben sgocciolati.

Cospargete con il pecorino grattugiato e il timo.

Salate e pepate, irrorate con mezzo bicchiere d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora.

Servite quasi tiepido.