

TORTINI DI CARCIOFI AL BUE ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 15 carciofi
- 50 g di burro
- 1 pizzico noce moscata
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 albumi d'uovo
- 150 g di farina
- 1 pizzico sale
- poca acqua
- fior di latte bollente per servire

Pulire 15 carciofi e farli bollire.

Appena cotti, scolarli, passarli al setaccio, rimetterli in pentola con 50 g di burro, un pizzico di noce moscata, pepe e farli cuocere per 5'.

Quando l'impasto è ancora tiepido aggiungere due tuorli d'uovo, 100 g di parmigiano grattugiato ed i due albumi montati a neve, mescolando il tutto.

A parte preparare la pasta sfoglia: dapprima impastare 150 g di farina con 300 g di burro e riporre in frigo.

Dopo, impastare altri 150 g di farina con un pizzico di sale ed un po' d'acqua, ottenendo così una pasta morbida.

Togliere il primo impasto dal frigo, stenderlo e al centro mettere il secondo impasto, lavorarlo e piegarlo a busta così da ottenere la sfoglia.

Lasciarlo per 2 ore circa in frigo.

Per preparare i tortini, procurarsi delle formine circolari di acciaio del diametro di circa 10 cm per 2 di altezza.

Preparare con la sfoglia un foglio da ricoprire l'interno delle formine, riempire con l'impasto di carciofi e coprire sempre con un foglio circolare di sfoglia chiudendo con le dita le due sfoglie.

Pennellare i tortini ottenuti con tuorlo d'uovo e mettere in forno a 100° per 35'.

A cottura ultimata sfornarli e servire coprendoli con fior di latte bollente.