

TORTA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 300 g di ricotta,
- 100 g di burro,
- 300 g di carciofi surgelati,
- 2 uova,
- 2 cucchiai d'olio,
- parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Impastare la farina con il burro, 100 gr di ricotta e un po' di sale.

Far riposare al fresco.

Soffriggere il prezzemolo tritato nell'olio, unire i carciofi a fette, un po' di acqua e cuocere per 15'.

Unire ai carciofi le uova frullate, il resto della ricotta, il parmigiano, sale e pepe.

Spianare metà della pasta e foderare una tortiera imburata, versarvi il composto e coprire con il resto della pasta.

Far dorare in forno.