
TORTA SALATA AI CARCIOFI E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta brisée,
- 2 carciofi,
- 500 g di porri,
- 2 uova,
- 1 limone,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Lavare e mondare le verdure; tagliare i carciofi a spicchietti e i porri a rondelle.

Lessare in acqua salata per 10 minuti; scolare i porri tenendo l'acqua da parte.

Aggiungere il succo di limone all'acqua, quindi utilizzare per lessare i carciofi per 10 minuti.

Scolare i carciofi e far raffreddare.

Accendere il forno.

Stendere la pasta brisée e con essa rivestire una tortiera rotonda; bucherellare il fondo con una forchetta, quindi distribuire all'interno i carciofi e i porri ormai freddi.

In un piatto sbattere le uova condite con sale, aggiungere il parmigiano ed amalgamare il tutto; quindi versare nella tortiera.

Cuocere in forno a 200°C per 30 minuti.

Servire calda o tiepida.