

TORTIERA DI CARCIOFI CON PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di patate,
- 6 carciofi,
- 3 spicchi d'aglio,
- 1 limone,
- parmigiano grattugiato,
- pangrattato,
- olio extravergine d'oliva,
- sale.

Tagliate a spicchietti i carciofi ed immergeteli nell'acqua acidulata con limone.

Pelate le patate e tagliatele a fette alte 2-3 mm.

Ungete bene d'olio una teglia e spolverizzatela di pangrattato, disponete sopra uno strato di carciofi (dopo averli ben scolati).

Sui carciofi disponete uno strato di patate, spargete sopra parmigiano grattugiato e aglio tritato, salate il tutto e proseguite con altri strati.

Alla fine spolverizzate il tutto di pangrattato e mettete in forno ben caldo per 30 minuti circa.

Servite la torta tiepida.