

RICETTA DEL GIORNO

Torta Rustica di Carciofi (Abruzzo)

Ingredienti

Per la pasta: 200 gr di farina, 200 gr di ricotta, 100 gr di olio extravergine d'oliva
Per il ripieno: dodici carciofi, due mozzarelle piccole, 150 gr di prosciutto crudo, 50 gr di formaggio pecorino semistagionato grattugiato, tre uova, 100 gr di fontina tagliata a fette molto sottili, sale

Preparazione

Preparare una pasta molto morbida e dividerla in due panetti per il riempimento del tortino. I carciofi, nella parte più tenera, si ripassano al burro. Il prosciutto e le mozzarelle tagliati a dadini si uniscono alle uova mescolate al formaggio pecorino grattugiato e al sale. Sul fondo del tortino mettere le fettine sottili di fontina, per il resto ricoprire con la pasta riempita degli ingredienti. Infornare caldo (200°) per 45 minuti circa.