

→ torta ← pasqualina con carciofi

(INGREDIENTI PER 4 PERSONE)



• procedimento •

FARCIA

1. Pulisci, lava e taglia a strisciole i carciofi. Metti in una padella due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, due cucchiaini di acqua e la cipolla tritata finemente e fai scaldare. Unisci i carciofi e cuoci per circa 15 minuti. In una ciotola sbatti due uova con una frusta amalgamando la ricotta, la maggiorana tritata e il parmigiano grattugiato. Aggiungi i carciofi cotti e mescola bene.

IMPASTO

2. Impasta le due farine con l'acqua, il sale e l'olio, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.

COMPOSIZIONE

3. Dividi in due l'impasto e stendilo formando due sfoglie sottili. Metti la prima sfoglia nella tortiera e versa la farcia livellandola bene. Con le mani (o un cucchiaino) fai quattro fossette nella farcia e adagia dentro le quattro uova intere sgucciate. Copri con la seconda sfoglia di pasta e chiudi i bordi con le dita.
4. Cuoci la torta in forno preriscaldato a 160° fino a quando sarà ben dorata.