



Tortino di carciofi

Ingredienti : *Pasta esterna: 175g farina, 65g olio extravergine, 65g di vino bianco, sale q.b. Ripieno: carciofi anche surgelati, 1 uovo intero, 100g circa di ricotta oppure una mozzarella non troppo acquosa, parmigiano abbondante o secondo il gusto.*

1. Preparazione della pasta:
 - Mettere la farina a fontana e mischiare tutti gli ingredienti, se necessario aggiungere un poco di farina. L'impasto deve essere morbido.
 - Stendere la pasta in una teglia di 23 cm. piuttosto sottile lasciandone da parte un poco per le decorazioni.
2. Preparazione della farcitura:
 - Cuocere i carciofi a spicchi in un po' di olio e poi lasciarli raffreddare.
 - In una terrina mischiare i carciofi cotti con il parmigiano, la ricotta (o la mozzarella) e l'uovo.
3. Stesa la pasta nella teglia ricoprirla con la farcitura e tagliare i bordi ripiegandoli verso l'interno. Decorarla con la rimanente pasta.
4. Cuocere in forno a 200 gradi per circa 20-25 minuti.
5. Buon appetito!