Pomì
O Così. O Pomì.

Torta salata ai carciofi



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cuori di carciofi: 250 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia rotonda: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Uova: 2

Preparazione

La torta salata ai carciofi è un rustico delizioso che si prepara in pochi minuti e con ingredienti semplici e gustosi. Filante e cremosa, la torta salata ai carciofi è una ricetta salva cena perfetta, è un piatto completo da leccarsi i baffi!

La torta salata ai carciofi è molto semplice da preparare, come prima cosa versate l'olio in una padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio ed il peperoncino. Unite poi i cuori di carciofo e lasciateli cuocere per circa 5 minuti, salate, pepate ed eliminate poi lo spicchio di aglio ed il peperoncino.
Aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì** e continuate la cottura per altri 5 minuti. Una volta cotti, mettete i carciofi all'interno di una ciotola e conditeli con il parmigiano grattugiato, le uova, la scamorza e mescolate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.
Sistemate la sfoglia all'interno di una tortiera e farcitela con i carciofi. Infornate la torta salata ai carciofi e lasciatela cuocere per circa 30 minuti, dovrà risultare ben dorata in superficie.
La torta salata ai carciofi è pronta, tagliatela a fette e gustatela, è troppo buona!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 150 gr

