

Torta salata ai carciofi

La **torta salata ai carciofi** è una torta salata preparata con una base di pasta brisè e un ripieno di carciofi e scamorza affumicata, dal sapore veramente unico e gustoso.

La **torta salata ai carciofi**, chiamata dai francesi "quiche", è ottima anche come antipasto, servita a fettine oppure a quadratini. I quadratini di quiche, se piccolini, possono essere appoggiati in pirottini e diventare un ottimo finger food.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 300 g di Pasta brisè
- 6 carciofi
- 1 limone
- 5 rametti di prezzemolo
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cipolla bionda
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di scamorza affumicata
- 200 ml di latte intero
- 2 uova di gallina

PREPARAZIONE

- Lavare i carciofi, togliere le foglie dure più esterne fino ad ottenere i cuori formati solo da foglie chiare e tenere, tagliare le punte. Tagliarli a metà, eliminare il fieno, ridurli a piccoli spicchietti e metterli in acqua acidulata con il limone. Utilizzare anche i primi 8-10 centimetri del gambo. Togliere la parte esterna più coriacea con un pelapatate e affettarli. Mettere anch'essi nell'acqua acidulata.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- Pelare la cipolla, tagliarla verticalmente in quattro parti e affettarla finemente.
- Mettere in una padella l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco. Farla dorare a fiamma media, quindi unire un pizzico di sale, un cucchiaio di brodo vegetale e cuocere per un paio di minuti.
- Unire i carciofi ben scolati e farli cuocere per un paio di minuti mescolando.
- Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, un mestolo di brodo vegetale e cuocere per 10 minuti a fiamma media coperto.
- Scoperchiare, cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace mescolando di continuo, unire un cucchiaio di prezzemolo tritato e spegnere.
- Estrarre la pasta brisè dal frigo, lavorarla brevemente con le mani, e tirarla con il mattarello nello spessore di 4-5 millimetri circa.
- Rivestire una teglia rotonda da 28 cm di diametro con un foglio di carta da forno, foderarlo con la pasta e punzecchiare il fondo con i denti di una forchetta. Tagliare un foglio di carta da forno di misura, metterlo sopra la pasta e coprire con dei fagioli secchi, che serviranno a non far alzare la pasta in cottura. Informare quindi per 15 minuti a 190°C.
- Nel frattempo ridurre la scamorza a cubetti di un centimetro di lato e sbattere in una ciotola il latte con le uova e un pizzico di sale.
- Estratta la base della torta salata dal forno, eliminare la carta e i legumi.
- Cuocere nel forno la pasta per altri 5 minuti.
- Trascorso il tempo indicato spargere dentro la base della torta i cubetti di scamorza, quindi i carciofi e unire a filo, cospargendo bene e in modo uniforme, il composto di latte.
- Infornare sempre a 190° C per 20 minuti, proseguendo di poco la cottura se la superficie non dovesse essere ben dorata.
- Servire tiepida.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Rucola condita con olio, sale e aceto balsamico.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I fagioli utilizzati per la cottura a secco della pasta non possono più essere cucinati, ma conservateli per usarli per future cotture a secco.

Se viene preparata con molto anticipo, intiepidirla nel forno qualche minuto prima di servirla.