



Carciofi in sfoglia - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

torta salata - ripieno vario - pasta sfoglia - pasta brisèe

Ingredienti:

300 gr di pasta sfoglia (o pasta brisèe)

8 carciofi

200 gr di ricotta

80 gr di pancetta

1 uovo

2 cipollotti

1 dl di panna (se la ricotta è in crema non serve anche la panna)

3 cucchiai di olio evo

1 limone

noce moscata grattugiata

sale, pepe

Pulire i carciofi eliminando gambi e foglie dure. Tagliare via le punte e affettarli, quindi immergerli in acqua acidulata col limone.

Affettare finemente i cipollotti e farli appassire nell'olio a fuoco lento, aggiungere i carciofi sgocciolati e cuocere per 15 min col coperchio.

In una ciotola lavorare la ricotta con l'uovo e aggiungere i carciofi e i cipollotti con il loro sughetto, sale pepe e noce moscata.

tagliare a striscette la pancetta e aggiungerla al composto assieme alla panna (me se la ricotta che avete usato è del tipo "crema di ricotta" la panna non serve...)

A questo punto io ho aggiunto una buona manciata di grana padano grattugiato..

Stendere la sfoglia in una teglia imburrata, riempire con l'impasto e cuocere in forno a 200° per 40 min. MMMMMhahahhh!!!

Ricetta da TV Sorrisi e Canzoni.