

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Torta rustica ai carciofi

Strawberry · Monday, March 19th, 2012

### Ingredienti:(6 persone)

- un kg farina
- 12 carciofi
- 600gr ricotta
- 8 uova
- 50gr mollica di pane bagnata nel latte
- 20gr di maggiorana
- una cipolla
- un limone
- 50gr parmigiano grattugiato
- olio di oliva
- sale pepe

### Preparazione:

Versate la farina a fontana su di un piano da lavoro, lavoratela con 50gr di olio, sale ed acqua , finchè l'impasto sarà sodo, lasciate riposare la pasta per circa un'ora. 4 uova devono essere sode. Capate e affettate i carciofi e spruzzateli con il limone, cuoceteli con un filo di olio, la cipolla tritata e il sale. Sbattete 4 uova con il parmigiano, unite la mollica strizzata, la maggiorana, i carciofi e la ricotta. Stendete la pasta in due dischi, uno leggermente più grande. Con il disco più grande foderate una tortiera oleata, versate il composto, sgusciate le uova sode e sistemanele nella torta,coprite con il secondo disco, chiudete bene intorno e spennellate sulla superficie l'olio. Infornate per 45 minuti a 190°.

This entry was posted on Monday, March 19th, 2012 at 7:47 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

