

# Torta salata ai carciofi e mozzarella di bufala



## ingredienti

120 g di pasta sfoglia  
4 carciofi  
125 g di mozzarella di bufala  
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
una piccola cipolla  
un uovo  
il succo di mezzo limone (o aceto)  
sale

## PREPARAZIONE

15 min

## COTTURA

40 min

## TEMPO TOTALE

55 min

teglia 35 x 10 cm

## procedimento

Pulire i carciofi, eliminando il gambo e le foglie esterne più dure, tagliando le punte e rimuovendo la peluria centrale, quindi dividere ogni fiore in 4 spicchi; immergere il tutto in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone o aceto, per impedire l'annerimento. Tritare la cipolla.

In una padella, scaldare l'olio con la cipolla e tuffarvi i carciofi; rosolare per un paio di minuti, quindi versare abbastanza acqua fino a coprire quasi completamente i carciofi. Regolare di sale e far cuocere a fiamma media fino a che il liquido di cottura non sarà evaporato ed i carciofi non risulteranno cedevoli ai rebbi di una forchetta.

In una ciotola, sbattere l'uovo con una forchetta, unire il Parmigiano Reggiano, la mozzarella a cubetti e, infine, i carciofi cotti e intiepiditi.

In una teglia, stendere la pasta sfoglia, bucherellarla con i rebbi di una forchetta e distribuirvi sopra un foglio di carta da forno con dei pesi, quindi infornare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 210°C per circa 10 minuti. Estrarre la teglia dal forno, rimuovere i pesi e versarvi la farcitura preparata in precedenza e completare la cottura per altri 10 minuti o comunque fino a doratura. Al termine, sfornare e far riposare per circa 10 minuti, quindi servire tiepida o fredda.