

ANTIPASTI

Crostata al formaggio e carciofi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina bianca	400 g
Burro	150 g
Uovo	1
Sale	1 pizzico

PER LA FARCIA

Carciofi	6
Formaggio Fontina	100 g
Mozzarella	100 g
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Uova	3
Panna liquida	10 cl
Burro	50 g
Sale	

Preparazione

- 1 Versate la farina sulla spianatoia facendo una conca. Sciogliete a bagnomaria il burro e versatelo nella conca. Unite un uovo e un pizzico di sale. Impastate e amalgamate.
- 2 Formate una palla e lasciatela riposare. Mondate i carciofi eliminando le foglie più dure e tagliando le punte. Lavateli, fateli a spicchi e lessateli in acqua bollente leggermente salata.
- 3 Fate scaldare il burro, versatevi i carciofi scolati e fateli rosolare. Tagliate a dadini la mozzarella e la fontina.
- 4 Togliete i carciofi dal fuoco e unitevi la fontina, la mozzarella e le tre uova precedentemente battute. Aggiungete il parmigiano grattugiato e la panna e mescolate.
- 5 Stendete la pasta in una sfoglia sottile. Imburrate bene una tortiera del diametro di 24 cm e foderatela con la sfoglia sino a un centimetro oltre il bordo.

6

Riempite con il composto, ripiegate verso l'interno il bordo della sfoglia e passate in forno a 180 gradi per circa quaranta minuti. Servite molto calda o tiepida.