Ricetta: **Torta salata ai carciofi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Visto che vi piacciono così tanto le torte salate, che è periodo di carciofi e che vi servono delle idee per Pasqua, ho coniugato il tutto in una torta salata ai carciofi, buona, leggera e delicata. Per rendere la ricetta della torta salata ai carciofi ancora piu' ricca, potete aggiungere agli ingredienti anche dei pezzetti di provolone ma vi garantisco che gia' così e' gustosissima.
Ma passiamo ad altro...visto che in tante vi state interessando per sapere come sto e come procede la mia gravidanza, volevo un po' aggiornarvi. ebbene sono arrivata a meta' strada, sono a 4 mesi e mezzo e io e il piccolo stiamo benone, la pancia inizia a vedersi e da un paio di settimane lo sento trotterellarsi nella mia pancia, un'emozione indescrivibile! Quello che ancora non sappiamo e' se e' un maschietto o una femminuccia perche' per ben 3 volte ha nascosto ben benino le sue grazie, ma per tutto il resto va tutto bene, non posso affaticarmi, ma io non mi sono mai sentita meglio in vita mia :) Grazie come sempre per l'affetto che mi dimostrate, per il supporto che mi date e per i messaggini dolci corredati di bacini e carezzine al mio pancino.... siete davvero preziose. Non mi resta che augurarvi un buon mercoledì e lasciarvi a questa nuova ricetta, un bacio dalla vostra misya panciuta :*

Ingredienti per uno stampo da 26 cm:
1 rotolo di pasta sfoglia
5 carciofi
100 gr di prosciutto cotto
200 ml di latte
3 uova
50 gr di parmigiano
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora
Procedimento per preparare la torta salata ai carciofi

Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne più dure. Tagliate e pulite il gambo e l?estremità più dura lasciando solo i cuori di carciofo e tagliateli a fettine.

Mettete i carciofi tagliati a fettine in una ciotola con acqua e succo di limone e lasciateli in ammollo per una ventina di minuti quindi sgocciolateli e fateli cuocere in padella con un filo d'olio e 1 bicchiere d'acqua per 20 minuti circa.

Salate e aggiungete il prosciutto cotto tagliato a dadini

Mescolate delicatamente e tenete da parte.
Nel frattempo mescolate il latte con le uova, il parmigiano, sale e pepe

Rivestite una teglia da forno con la carta forno, stendete uno strato di pasta sfoglia e ricoprire con uno strato di carciofi e prosciutto

Versate ora il latte con le uova sulla torta salata

Arrotolare i bordi della torta salata ai carciofi, spennellarli con un pò di latte ed infornare a 180°

Cuocere la torta salata per 30 minuti o fino a che non risulti dorata

Lasciar intiepidire la torta salata ai carciofi prima di tagliarla a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO