

Torta salata ai carciofi

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 40 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La torta salata, o quiche come la chiamano i francesi, è una ricetta facile da preparare e sfiziosa da proporre come antipasto o come secondo piatto da servire insieme a un'insalatina leggera. Un'altra idea per servire la torta salata ai carciofi è di tagliarla in cubetti o a fettine per arricchire il vostro buffet della festa.

Il ripieno di questa torta salata è preparato con carciofi insaporiti dai filetti di acciughe e cubetti di scamorza per un gusto ricco e appetitoso.

Uno dei vantaggi della torta salata ai carciofi è che può essere preparata anche con largo anticipo: basterà, una volta pronta, riscaldarla per qualche istante al microonde o per qualche minuto nel forno.



Ingredienti

» Acciughe (alici) sotto sale 4	» Pepe q.b.
» Aglio 2 spicchi	» Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
» Carciofi mondati 400 g (circa 10 da pulire)	» Sale q.b.
» Cipolle 2 medie	» Scamorza (provola) affumicata 100 g
» Latte fresco intero 200 ml	» Uova 3 medie
» Olio extravergine d'oliva 4 cucchiaini	» Vino bianco, 1 bicchiere
» Parmigiano Reggiano grattugiato 70 g	» Pasta brise' 350 g

Preparazione



Preparate la pasta brise' (vedi ricetta cliccando [qui](#)), quindi mettetela in frigorifero per almeno un'ora a compattarsi. Nel frattempo mondate i carciofi (guarda come fare cliccando [qui](#)) quindi tagliateli in quarti e poi ancora a metà (1). Sbucciate 2 spicchi di aglio, tritateli finemente e metteteli a imbiondire in 2 cucchiaini di olio di oliva, poi aggiungete i carciofi che farete saltare in padella per qualche minuto (2), quindi salate e pepate e aggiungete un mestolo di acqua calda (3) e lasciate lentamente evaporare.



In un'altra padella, mettete 2 cucchiari di olio e le alici che avrete precedentemente dissalato lavandole sotto l'acqua corrente e alle quali avrete tolto la lisca centrale; fate sciogliere le alici nell'olio (4), poi aggiungete le cipolle sbucciate e tagliate a fettine sottili (5). Lasciate appassire le cipolle lentamente senza che prendano colore, poi unitele ai carciofi (6).



Fate amalgamare e bagnate gli ingredienti con un bicchiere di vino bianco (7), che lascerete sfumare. Aggiustate eventualmente di sale, spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo tritato, quindi amalgamatelo bene (8). Prendete la pasta brisè e stendetela con un matterello allo spessore di circa 3 mm (9).



Ungete di burro uno stampo da quiche e foderatelo con la pasta stesa, quindi punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta o con uno stuzzicadenti (10); tagliate un disco di carta forno e ponetelo sopra la pasta (11), copritelo con dei legumi secchi (fagioli, ceci, ecc... che con il loro peso serviranno a non fare gonfiare la pasta brisè) poi infornate a 190° per circa 15 minuti (12).



Nel frattempo tagliate la provola in piccoli cubetti (13) e in una ciotola dai bordi alti, sbattete il latte con le uova (14) e il parmigiano grattugiato, quindi salate (15).



Trascorsi i 15 minuti, estraete la quiche dal forno, eliminate la carta con i legumi secchi (che non potranno più essere cucinati, ma potete metterli da parte per effettuare altre cotture in bianco) e rimettete la tortiera in forno per far circa 5-7 minuti in modo che il fondo della pasta diventi dorato. Una volta estratta la base della quiche dal forno, sparpagiate sul fondo i cubetti di provola (16), unite il composto di carciofi e cipolle (17) e poi versatevi sopra il composto di latte, uova e formaggio (18). Infornate per altri 15-20 minuti a 190°, fino a che la superficie della quiche non sarà dorata. Lasciate riposare la torta salata ai carciofi fuori dal forno per almeno 10 minuti prima di servirla.

Consiglio