LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Sfoglia di carciofi e crescenza
Una torta salata che si può considerare un secondo!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pasta sfoglia - 1
- carciofi - 4
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- uova - 2
- panna - 100 ml
- parmigiano - 1 cucchiaio
- crescenza - 100 g
- sale - q.b.
- olio - q.b.

Preparazione

Potete cuocere questa torta salata anche con il forno a microonde ma con il piatto crisp. Pulite i carciofi e fateli a piccoli pezzetti. Fateli cuocere in un tegame con un filo d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati. Salate, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e portate a cottura. Quando sono pronti, metteteli in una ciotola e aggiungetele due uova, la panna, il parmigiano e la crescenza. Salate leggermente e mettete da parte. Potete sostituire la crescenza con la mozzarella, ma la crescenza con il calore non si distrugge! Preparate la sfoglia allargandola con il mattarello. Con le formine tagliate attorno, tanti cuoricini, stelline o altri decori a piacere., Mettete la sfoglia nella teglia con la sua carta forno. Versate il composto e dopo averlo livellato, ricoprite con il pane grattugiato. Prendete i decori e li posate sul ripieno a vostro piacimento. Infornate e appena si è ben dorato è pronto!! Se volete potete ungere la sfoglia con un uovo sbattuto, ma se lo fate con il piatto crisp non serve, dora da sé!!!!