CUORE AI CARCIOFI

Ingredienti per 2 persone:

- Mezza confezione di pastasfoglia surgelata,
- 3 carciofi,
- 50 g. di burro,
- 50 g. di parmigiano grattugiato,
- 50 g. di crescenza,
- 50 g. di mozzarella,
- 125 g. di panna da cucina,
- 2 uova intere,
- 1 tuorlo,
- mezzo peperoncino piccante,
- sale,
- pepe,
- burro,
- farina per lo stampo.

Scongelate la pastasfoglia.
Nel frattempo mondate i carciofi, lavateli in acqua acidulata con il succo di un limone e lessateli in acqua salata.
Scolateli e divideteli a spicchi.
Rosolateli nel burro e insaporiteli con il peperoncino spezzettato.
Versateli in una terrina, aggiungete la mozzarella, la crescenza, il grana, le 2 uova e la panna.
Salate, pepate e mescolate finchè il ripieno risulterà ben amalgamato.
Tirate la sfoglia, appoggiatevi sopra una tortiera a forma di cuore e con un coltello affilato seguendo il suo contorno ricavate un cuore di pasta con il quale fodererete la tortiera precedentemente imburrata e infarinata.
Riempite con il composto di carciofi e coprite la crostata con un cuore di pasta più piccolo.
Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto e cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti.