TORTINO DI CARCIOFI 1

Ingredienti per 6 persone:

- farina 250 g.,
- burro 130 g.,
- 1 uovo,
- sale,
- 10 carciofi,
- burro 60 g.,
- parmigiano grattugiato 100 g.,
- formaggio bel paese 50 g.,
- stracchino 50 g.,
- panna 150 g.,
- un limone,
- sale,
- pepe.

Preparare la pasta con la farina, il burro ammorbidito, l'uovo e il sale; avvolgere l'impasto ottenuto in un telo e lasciare riposare per un'ora in frigorifero.
Tagliare i carciofi a fette, lasciarli a bagno in acqua e limone per circa un'ora.
Scolarli e cuocerli con il burro, qualche cucchiaiata di acqua, sale e pepe.
Imburrare e infarinare una tortiera; rivestirla poi con uno strato di pasta alto qualche millimetro.
Disporre sulla pasta i carciofi, Il parmigiano, gli altri formaggi tagliati a dadini, la panna e il sale.
Cuocere per un'ora circa in forno a 190°/200° e servirlo caldo.