
TORTA DI CARCIOFI ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 1 mozzarella,
- pasta sfoglia surgelata,
- 2 uova,
- formaggio grattugiato,
- burro,
- olio d'oliva,
- limone,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Dividete i carciofi a spicchi e cuoceteli in acqua acidulata con limone per 15 minuti.

Imburrate uno stampo da crostata, stendetevi la pasta sfoglia, sopra disponete metà mozzarella tagliata a fettine.

In una ciotola amalgamate le uova con il formaggio grattugiato, uno spicchio d'aglio con un ciuffo di prezzemolo tritati e la restante mozzarella a dadini.

Distribuite i carciofi sulla pasta, ricopriteli con il composto preparato, salate, pepate, irrotate d'olio e passate nel forno a 180°C per 40 minuti.