

TORTA DI ERBETTE E CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina,
- 500 g di erbette,
- 12 carciofi,
- 100 g di formaggio pecorino,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di burro,
- 2 fette di pancarrè,
- olio d'oliva,
- latte,
- succo di limone,
- 1 cucchiaio di maggiorana fresca tritata,
- cipolla,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Disponete la farina a fontana e al centro mettete un po' d'acqua e d'olio, un pizzico di sale.

Impastate e poi tenete in frigorifero per mezz'ora.

Lessate le erbette in acqua salata, scolatele al dente, strizzatele e tritatele.

Eliminate tutte le foglie dure dei carciofi, tagliate le punte, lavateli e lasciateli in acqua e succo di limone per una decina di minuti.

Sgocciolateli, tritateli e metteteli in una padella con poco olio e la cipolla affettata a velo.

Lasciate appassire a fuoco basso.

Quindi aggiungete le erbette, i formaggi grattugiati, la mollica del pancarrè bagnata nel latte e strizzata.

Amalgamate con cura il tutto, salate, pepate e cospargete con un cucchiaio di maggiorana tritata.

Tirate la pasta in due dischi, uno più grande dell'altro.

Adagiate quello più grande in una teglia imburata e fatelo risalire anche sui bordi.

Versatevi il composto di verdure, coprite il ripieno con il secondo disco sigillando bene i bordi.

Con i rebbi di una forchetta bucherellate disegnando un motivo a spirale.

Cuocete in forno a 200°C per 40 minuti o più.

Questa torta può essere servita calda, tiepida e fredda.