

# FAGOTTINI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 100 g di burro,
- sale,
- 1 uovo per pennellare.

Per i carciofi:

- 200 g di funghi champignon,
- 100 g di zucchine,
- 50 g di porri,
- 50 g di carote,
- 8 carciofi senza spine,
- aglio,
- timo,
- limone,
- vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete la farina in una ciotola e intridetela con il burro morbido, impastatela con un pizzico di sale e 50 g. di acqua fredda.

Lavorate quindi brevemente la pasta d infine fatela riposare in frigo per 30 min.

Pulite i carciofi delle foglie esterne senza spaccarli, quindi metterli in una casseruola con 2 spicchi di aglio, un rametto di timo mezzo bicchiere di vino, 3 cucchiari di olio, sale, pepe e a fuoco moderato fateli cuocere per 10 min.

Affettate finemente i funghi e le zucchine; tritate la carota ed il porro e metteteli ad appassire in una casseruola in un filo d'olio, quindi unite le zucchine e gli champignon, quindi fate rosolare a fuoco vivo.

Farcite i carciofi con il composto così ottenuto, quindi stendete una pasta di 3 mm di spessore e fasciate i carciofi così ottenuti.

Infornateli a 250 gradi in una pirofila di porcellana per 10 min.