

CARCIOFI IN TORTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 80 g di formaggio fontina,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 80 g di olive nere,
- 1 limone,
- 2 spicchi di aglio,
- 200 g di panna da cucina,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiari di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, divideteli in quattro spicchi e teneteli in acqua acidulata con il succo di limone.

Scolateli e lessateli in acqua bollente salata.

Imburrate una tortiera rotonda e disponetevi gli spicchi di carciofi a raggiera.

Irrorateli d'olio, quindi cospargeteli con l'aglio tritato finemente, il pecorino, i capperi tritati e le olive snocciolate e tagliate a pezzetti.

Spruzzate di pepe, quindi cospargete tutto con la panna e il formaggio tagliato a fettine sottili.

Cuocete in forno a 180° per circa 15 minuti a recipiente coperto e servite.