

CROSTATATA AL FORMAGGIO E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina bianca
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico sale

Per la farcia:

- 6 carciofi
- 100 g di formaggio fontina
- 100 g di mozzarella
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 10 cl di panna liquida
- 50 g di burro
- sale

Versate la farina sulla spianatoia facendo una conca.

Sciogliete a bagnomaria il burro e versatelo nella conca.

Unite un uovo e un pizzico di sale.

Impastate e amalgamate.

Formate una palla e lasciatela riposare.

Mondate i carciofi eliminando le foglie più dure e tagliando le punte.

Lavateli, fateli a spicchi e lessateli in acqua bollente leggermente salata.

Fate scaldare il burro, versatevi i carciofi scolati e fateli rosolare.

Tagliate a dadini la mozzarella e la fontina.

togliete i carciofi dal fuoco e unitevi la fontina, la mozzarella e le tre uova precedentemente battute.

Aggiungete il parmigiano grattugiato e la panna e mescolate.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile.

Imburrate bene una tortiera del diametro di 24 cm e foderatela con la sfoglia sino a un centimetro oltre il bordo.

Riempite con il composto, ripiegate verso l'interno il bordo della sfoglia e passate in forno a 180 gradi per circa quaranta minuti.

Servite molto calda o tiepida.