

OGGI.IT

20 Novembre 2018

<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/torta-carciofini-speck-e-noci/>

Torta carciofini, speck e noci

Per festeggiare la Festa del Ringraziamento, Polli propone una rivisitazione della nota specialità americana Pecan Pie per una celebrazione dal sapore tutto italiano: una versione salata e tutta italiana dove le noci la fanno da padrona, dando quel tocco in più.



Pizze e torte salate



Da 30 a 60 Minuti



Facile



6 Persone



OGGI.IT

20 Novembre 2018

<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/torta-carciofini-speck-e-noci/>

PREPARAZIONE

La preparazione è davvero semplice e veloce. E' sufficiente sbattere le uova, il latte ed il pepe in una grande ciotola fino a formare un impasto omogeneo. Aggiungere poi un formaggio a pasta dura, i carciofini sottolio, lo speck e le noci e mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Stendere la pasta brisé in una teglia e versare sopra il composto. Per finalizzare, una spolverata di parmigiano grattugiato, che formerà una croccante copertura. Cuocere in forno a 180° per circa 25/30 minuti, far riposare per qualche minuto e poi servire ai commensali accompagnata da un'insalata leggera.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 6 persona/e ▼

- rotolo di pasta brisé 1
- carciofini sottolio 100 gr
- speck tagliato a dadini 100 gr
- gherigli di noci tritati 30 gr
- uova 2
- tazza di latte mezza
- parmigiano grattugiato 20 gr
- formaggio a pasta dura tagliato a dadini 100 gr
- pepe q.b.

STAGIONE

Tutte le Stagioni

