

Buitoni

## Torta salata con carciofi gratinati

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 300 g di Carciofi
- 200 ml di Besciamella
- 100 g di Prosciutto cotto
- 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. Pulite i carciofi e tagliate il cuore a spicchi, sbollentateli in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Srotolate la brisèe in uno stampo con la sua carta forno, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e stendete sopra uno strato di besciamella. Versatevi sopra i carciofi e il prosciutto, spolverizzate con il parmigiano, completate con la besciamella e ancora parmigiano. Infornate a 180 °C per 30 minuti. Sfornate e fate raffreddare prima di servire la torta salata con carciofi e prosciutto.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 50

⊕ 8 8 persone