Pie con carciofi e prosciutto cotto

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Brisée
- 300 g di Carciofi
- 150 g di Prosciutto cotto
- 100 ml di Panna fresca
- 150 g di Emmental
- 1 cucchiaio di Prezzemolo
- 1 spicchio di Aglio
- 3 Uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Fate rosolare i carciofi, ancora surgelati, con olio e aglio in una casseruola, e fate cuocere per 10 minuti condendo con sale, pepe e prezzemolo tritato. Mescolate in una ciotola l'emmental grattugiato con le uova, la panna e il prosciutto tagliato a listarelle. Srotolate la brisée e sistematela in una teglia, poi farcitela con i carciofi e versatevi sopra il composto con l'emmental. Coprite il tutto con un altro disco di brisée, punzecchiate la pasta con una forchetta infornate, spennellatela con un uovo sbattuto e infornate a 180° per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

45

8 8 persone