



## Torta di carciofi e caprino



### Ingredienti

- 1 spicchio d' Aglio
- 2 rotoli di Caprino
- 2 Uovo
- 100 g di Scamorza affumicata
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 300 g di Cuori di carciofo
- 100 g di Parmigiano grattugiato

### Preparazione

1. In una padella rosolate l'aglio e il prezzemolo tritato in 2 cucchiari di olio. Unite i cuori di carciofo, salate, pepate e continuate la cottura. Levate la padella dal fuoco, aggiungete il prezzemolo tritato ed eliminate lo spicchio d'aglio. Trasferite in una ciotola, unite le due uova, il caprino, la scamorza tagliata a cubetti, il parmigiano grattugiato, salate, pepate e mescolate con cura. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, unite il composto, lisciate la superficie e cuocete in forno a 200°C per circa 30 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 40

👤 8 8 persone