



Torta salata con carciofi gratinati

Torte Salate

🕒 50m

👥 8



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulite i carciofi e tagliate il cuore a spicchi, sbollentateli in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Srotolate la brisée 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.