



SFORMATO DI CARCIOFI FRESCHI AL NATURALE

Ingredienti

10 carciofi
½ scamorza fresca
10/12 olive nere denocciolate
100 gr. di pecorino o grana grattugiato
1 limone
1 uovo
olio, sale, pepe, aglio, timo fresco

Procedimento

Pulire e tagliare i carciofi in dadini medi ed immergerli in acqua e succo di limone. Successivamente riscaldare in una padella antiaderente un filo d'olio e l'aglio, scolare i carciofi e saltarli in padella; una volta raggiunta la cottura correggere con pepe, sale e timo fresco.

Per poter realizzare i tortini è necessario far raffreddare i carciofi, dopo aggiungervi l'uovo e il pecorino o grana, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sporcare gli stampini con olio e riempire per metà con l'impasto dei carciofi, poi aggiungere 2/3 pezzi di scamorza e 2/3 pezzi di olive, finire di riempire gli stampini

con l'impasto dei carciofi.

Infornare a 180° in forno ventilato per ca 12/13 minuti e servire.