

Torta rustica ai carciofi e pecorino

Preparazione della torta rustica carciofi e pecorino



1. Dopo aver cotto i carciofi a pezzi in casseruola con olio, aglio, prezzemolo e vino bianco, fare raffreddare ponendoli in una insalatiera.

Una volta freddi, aggiungere le uova, il formaggio, in pizzico di sale e il pepe a piacere.



2. Dopo aver mescolato tutti gli ingredienti, porre il disco di pasta sfoglia in una teglia di circa 30/35 cm di diametro e versarvi sopra il composto amalgamato. Cospargere la superficie con un filo d'olio, quindi mettere in forno a 180° per circa 30 minuti.

Consigli & curiosità sulla torta rustica carciofi e pecorino

Torta rustica carciofi e pecorino, una preparazione semplice ma di sicura riuscita. può essere pensata come antipasto

o per allestire un buffet. Può essere consumata sia calda che fredda.

Se si desidera formare una crosticina dorata sulla superficie, prima di infornare la torta, cospargerla con un sottile velo di parmigiano grattugiato o del pan grattato.

La torta rustica carciofi e pecorino può essere servito in abbinamento con *Oppidum Moscato di Terracina*
Doc secco [Cantina Sant'Andrea](#)