PIZZA RUSTIQUE AUX ARTICHAUTS DE PAESTUM IGP

Categoria: Plats uniques **Tempo di preparazione:** 60 minutes **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 4

- 600 g de pâte feuilletée
- 700g d'artichauts de Paestum IGP déjà nettoyés
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 gousse d'ail
- Persil
- Vin blanc au goût
- Sel au goût
- Une pincée de marjolaine
- Bouillon de légumes
- 4 oeufs + 1 pour badigeonner
- 150g de parmesan râpé (ou Grana)
- 200g de jambon cuit en dés

Si vous vous demandez quoi préparer, voici la bonne réponse : la pizza rustique aux artichauts de Paestum IGP. Avec un seul plat, vous pouvez résoudre le dilemme du déjeuner et dîner.

La pizza rustique aux artichauts de Paestum IGP est simple à préparer et très, très savoureuse. Dégustez tiède, c'est délicieux !

Difficulté : **facile**
Coût **: moyen**
Temps de préparation : **60 minutes**
Portions **: 4 personnes**

Préparation

Préparez la pâte feuilletée en suivant la recette de base.

Nettoyez les artichauts et coupez en lamelles fines.

Faites revenir l’ail et le persil finement hachés dans l’huile. Ajoutez les artichauts et un peu de vin; salez, ajoutez la marjolaine et, de temps en temps, un peu de bouillon pour terminer la cuisson.

En fin de cuisson, les artichauts doivent être secs. Une fois refroidis, versez-les dans un bol et ajoutez les jaunes d’œufs, le fromage râpé et les dés de jambon. Montez partiellement les blancs d’œufs en neige ferme et ajoutez-les au mélange. Tapissez un moule à cake rond d’un diamètre de 28/30 cm de papier sulfurisé.

Faites deux disques de pâte feuilletée, l’un de quelques centimètres plus large que l’autre. Placez le plus grand disque au fond du moule, en le plaçant également sur les bords.

Répartissez le mélange uniformément et fermez avec l’autre disque de pâte. Soudez bien les bords en les fermant vers l’intérieur.

Avec les dents d’une fourchette, piquez la pâte feuilletée et badigeonnez l’œuf battu. Faites cuire au four à 200 degrés pendant 40 minutes.