



PIZZA RUSTICA DI CARCIOFI DI PAESTUM IGP

Categoria: Piatti Unici **Tempo di preparazione:** 60 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di pasta sfoglia
- 700 g di carciofi di Paestum IGP già puliti
- 4 cucchiaini di olio
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo
- Vino bianco q. b.
- Sale q. b.
- un pizzico di maggiorana
- Brodo vegetale
- 4 uova + 1 per spennellare
- 150 g di Parmigiano (o Grana) grattugiato
- 200 g di prosciutto cotto a dadini

Se vi state chiedendo cosa preparare, ecco la risposta giusta: pizza rustica di carciofi di Paestum IGP. Con un unico piatto risolvete il dilemma sia a pranzo che a cena.

La pizza rustica di carciofi di Paestum IGP è semplice da preparare e molto, molto gustosa, con quel suo sapore intenso. Gustatela tiepida, è deliziosa!

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **60 minuti**

Porzioni : **4 porzioni**

Preparazione

Preparate la pasta sfoglia seguendo la ricetta base.

Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi sottili.

Soffriggete l'aglio e il prezzemolo, tritati finemente, nell'olio. Aggiungete i carciofi, sfumate con un po' di vino; regolate di sale, aggiungete la maggiorana e, di tanto in tanto, un po' di brodo per ultimare la cottura.

A fine cottura, i carciofi dovranno risultare asciutti.

Una volta raffreddati, versateli in una ciotola e aggiungete i tuorli, il formaggio grattugiato e il prosciutto a dadini. A parte montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli al composto ottenuto.

Rivestite con carta forno una tortiera tonda del diametro di 28/30 cm.

Dalla pasta sfoglia ricavate due dischi, uno un paio di centimetri più largo dell'altro. Sistemate il disco più grande sul fondo della tortiera, adagiandolo anche sui bordi.

Distribuite uniformemente il composto e chiudete con l'altro disco di pasta.

Sigillate bene i bordi richiudendoli verso l'interno.

Con i rebbi di una forchetta bucherellate la pasta sfoglia e spennellate l'uovo sbattuto.

Infornate a 200° per 40 minuti.

