

TORTINO DI CARCIOFIE SARDE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
1 kg	Sarde fresche
400 g	Ricotta
4	Carciofi
50 g	Pan grattato
1	Mazzetto di prezzemolo tritato finemente
1	Limone
1	Cipolla scalogna
½	Bicchieri di vino bianco
	Olio d'oliva extravergine
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Pulite le sarde diliscatele ed eliminate le teste. Passate al setaccio la ricotta, unite il prezzemolo un pò di sale e di pepe. Pulite bene i carciofi, eliminate le spine, le foglie dure, i gambi, la barba, tagliateli a fette ed immergeteli in acqua dove avrete spremuto un limone. Fate rosolare in una padella con poco olio la cipolla tritata finemente, unite i carciofi e fateli soffriggere bene. Aggiungete il vino, che farete evaporare, due bicchieri d'acqua, il sale, il pepe e lasciate cuocere, con il coperchio, a fuoco basso per venti minuti. Quando i carciofi saranno freddi mescolateli con la ricotta. Ungete una teglia, spolverate con il pan grattato e sistemate i vari strati alternando le sarde con la ricotta e i carciofi. Ad ogni strato aggiungete un pò d'olio. Alla fine guarnite i bordi dell'ultimo strato con le sarde, metteteli in forno per trenta minuti e servite in tavola.