



## Torta di verdura

[Del 12/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 500 g di pasta brisée, 4 carciofi di media grandezza oppure 6 se piccoli, 500 g di spinaci, 1 uovo, 100 g di burro, 200 g di parmigiano grattugiato, 50 g di olio di oliva, 1 ciuffo di maggiorana fresca, sale, 1 cipolla piccola.

Togliete ai carciofi le foglie dure, tagliate ognuno in 6 spicchi e metteteli in acqua acidulata con succo di limone. Sbucciate anche i gambi e divideteli a pezzetti. Lavate gli spinaci, scolateli leggermente e metteteli in una pentola, coprite, salate e cuocete fino a quando diventano teneri. Toglieteli dalla pentola, scolateli e strizzateli accuratamente in modo che ne esca tutta l'acqua, quindi tagliateli grossolanamente a strisce. In un tegamino mettete l'olio: quando è caldo, aggiungete i carciofi, la maggiorana tritata, il sale e fate cuocere, poi mettete da parte. In un altro tegamino mettete metà del burro, la cipolla a fette e, quando è appassita ma non rosolata aggiungete gli spinaci. Fate insaporire per qualche minuto, quindi aggiungete il parmigiano. Riunite in una terrina gli spinaci, i carciofi, aggiungete l'uovo crudo battuto con un pò di sale e il burro rimanente a pezzetti. Mescolate bene. Con  $\frac{3}{4}$  della pasta brisée formate un disco di circa 50 cm di diametro. Prendete una tortiera di 30 cm, ungetela con un pò di olio e foderatela con la pasta, lasciando l'eccedente ricadere oltre i bordi. Riempite la torta con le verdure, livellando bene. Formate con la pasta rimanente un disco più piccolo, coprite e ripiegate il primo foglio, saldando accuratamente i bordi con le dita e i denti di una forchetta. Ungete in superficie con olio. Mettete in forno a 180° e fate cuocere per 45 minuti: a questo punto la torta dovrà risultare ben dorata e pronta per essere servita, sia calda che fredda.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]