



Torta salata di pasta fillo

Ingredienti

1 confezione di pasta fillo - 12 fogli

300 g cuori di carciofi surgelati

6 fette di prosciutto cotto

250 g di robiola

Una manciata di pistacchi salati

olio evo

sale q.b.

È una ricetta semplice, abbastanza veloce e anche abbastanza leggera. L'ho trovata in rete e l'ho modificata a mio gusto.

Buon appetito e buon Avvento a tutti!



Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Passare in padella i carciofini tagliati a spicchi, con un cucchiaino d'olio aromatizzato all'aglio o, in alternativa, un cucchiaino d'olio e uno spicchio d'aglio. Salare a piacere.

Step 2

Aprite la confezione di pasta fillo e tenete i fogli coperti da un foglio di pellicola o da un panno appena umido per evitare che si seccino con l'aria.

Step 3

Prendete la teglia che userete per la cottura e foderatela con un foglio di carta forno.

Step 4

Per la base serviranno sei fogli di pasta fillo e ogni foglio dovrà essere spennellato con l'olio.

Step 5

Spennellate il foglio di carta forno con l'olio e mettete un primo foglio di pasta fillo, spennellatelo di olio e proseguite così con gli altri 5

Step 6

A questo punto fate uno strato con le fette di prosciutto cotto, spalmateci sopra la robiola, e infine distribuite i carciofi.

Step 7

Coprite con gli altri 6 fogli di pasta fillo, oliando ciascuno dei 6 fogli prima di stenderli uno sull'altro.

Step 8

Ripiegate tutti i lati verso l'interno e spennellate anche loro poi decorate con i pistacchi sbriciolati.

Step 9

Ritagliate in quadrotti la torta salata prima di infornare a 180 gradi per circa 30 minuti o finchè la vedrete dorarsi.