

## “ Torta di carciofi genovese ”

*La torta pasqualina fatta con i carciofi è una delle delle cose che preferisco di più al mondo*

*La ricetta originale della torta prevede l'uso di erbe e bietole per il ripieno, ma oramai qui in Liguria è diventata tradizionale anche quella con i carciofi.*

### ***Ingredienti***

***2 confezioni di pasta sfoglia rotonde***

***250 gr.di ricotta***

***5 uova***

***80/100 gr. parmigiano reggiano***

***10 carciofi***

***maggiorana, noce moscata***

***sale e pepe***

***olio***

***trito di aglio e prezzemolo***

***1 tuorlo per spennellare la superfice***

***Innanzitutto pulisco i carciofi e li taglio a spicchi non molto grandi.***

***Metto in una padella un filo d'olio, faccio soffriggere il trito di aglio e prezzemolo, e inserisco i carciofi che toglierò quando saranno morbidi ma non del tutto cotti.***

***Quando si saranno raffreddati metto in una ciotola, mescolo con la ricotta, 3 uova, il parmigiano, maggiorana, noce moscata, sale e pepe.***

***Apro la prima sfoglia e la stendo sulla tortiera già oleata, bucherello con la forchetta il fondo e inserisco il ripieno.***

***Faccio 2 buchetti nel ripieno e inserisco 2 uova intere. (a piacimento ne posso inserire anche di più o nessuna)***

***Con la seconda sfoglia copro facendo aderire bene e coprendo con i bordi della prima.***

***Bucherello sempre con la forchetta e spennello con il tuorlo leggermente sbattuto.***

***In forno per 45 minuti circa a 180 gradi.***