

TORTA SALATA AL CACAO E CARCIOFI

Una torta salata elegante e sorprendente: il cacao amaro nella base dona profondità e colore, mentre il ripieno ai carciofi crea un equilibrio raffinato tra note vegetali e leggermente amarognole...



INGREDIENTI:

- Per la brisee al cacao:
- 250 g Farina 00
- 20 g Cacao amaro Emilia Zaini
- 120 g Burro freddo
- 1/2 cucchiaino Sale
- q.b. Acqua fredda
-
- Per il ripieno
- 4 Carciofi (puliti e tagliati sottili)
- 250 g Ricotta
- 2 Uova
- 40 g Parmigiano grattugiato
- 1 spicchio Aglio
- 2 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale e pepe
- 1 Limone (per l'acqua acidulata dei carciofi)



Difficoltà
FACILE



Preparazione
80 min



Porzioni
8

1

Per la base:

Mescolare farina, cacao e sale.
Aggiungere il burro a cubetti e sabbiare.
Aggiungere poca acqua fino a ottenere un impasto compatto.

CONSIGLIO

Servire con una veloce emulsione di olio, limone e pepe nero: risveglia il sapore del carciofo e contrasta la nota amara del cacao.

- 2** Avvolgere e lasciare riposare in frigo 30 minuti.
Stendere e foderare uno stampo da crostata 24 cm.
- 3** Per Ripieno:
scaldare la panna, versare sul cioccolato tritato, mescolare fino a scioglimento.
Immergere i carciofi in acqua e limone.
Rosolare aglio e olio, aggiungere i carciofi e cuocere finché morbidi.
- 4** Lasciare raffreddare.
Mescolare ricotta, uova, parmigiano, sale e pepe.
Incorporare i carciofi.
- 5** Assemblare:
Versare il ripieno sulla brisee al cacao.
Cuocere a 180°C per 35–40 minuti.
Lasciare intiepidire prima di tagliare.