

## PARMIGIANA DI CARCIOFI E SPECK



### INGREDIENTI

- 5 carciofi
- 1 rotolo di pasta brisee (o qualche fetta di pane casereccio)
- 100 gr di speck a fette sottili
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe
- 40 gr di parmigiano grattugiato
- 200 ml di besciamella
- 1 limone

Un'insolita parmigiana invernale con i carciofi e lo speck, trasformata in una torta salata, con una base di pasta brisee. Potete rendere ancora più particolare questo piatto utilizzando delle fette di pane casereccio come base al posto della pasta brisee.

### PROCEDIMENTO

Preparate

Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e la parte finale dei gambi e tagliateli a metà. Eliminate il fieno e tagliate a fettine.

Lessateli in acqua bollente appena salata acidulata con limone per circa 5 minuti, scolateli e teneteli da parte.

Tagliate la mozzarella a fettine sottili e mettetela in uno scolapasta.

Preriscaldate il forno a 180°.

Foderate con la pasta brisee ( o con le fettine di pane casereccio) una pirofila di circa 20 x 30 cm e riempitela con i carciofi, il parmigiano, le fettine di mozzarella, lo speck tagliato a striscioline e la besciamella.

Cuocete in forno per circa 20/25 minuti fino a gratinare la superficie.

Sfornate la parmigiana di carciofi e speck e servitela calda.