
Ciasto z karczochami

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1437 razy.

Czas przyrządzenia i gotowania -1 godzina 15 minut.

CIASTO

300 g mąki pszennej

3 łyżki oliwy z oliwek

sól

NADZIENIE

300 g boć winy

6 karczochów

100 g tartego parmezanu

1 szalotka

1 łyżka liści majeranku

3 łyżki tartej bułki

6 łyżek oliwy z oliwek

sól i pieprz

Z mąki, 3 łyżek oliwy 1/2 wazowej łyżki letniej wody i szczypty soli zagnieść ciasto, wyrabiając je tak długo, aż masa stanie się jednolita. Boć winę dokładnie umyć, ugotować w małej ilości osolonej wody, a następnie odcedzić, wycisnąć i drobniutko pokroić. Karczochy oczyścić z wierzchnich liści, obciąć kolce, a kwiatostany pokroić w ć wiatki o grubości kilku milimetrów. Pokrojoną szalotkę podsmażyć na patelni na 3 łyżkach oliwy, po chwili dodać do niej ć wiatki karczocha oraz boć winę. Warzywa posolić, przykryć pokrywką i dalej gotować 10 minut na wolnym ogniu. Następnie na patelnię dołożyć parmezan, tartą bułkę, masło oraz majeranek i pieprz i wszystkie składniki dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Przygotowane wcześniej ciasto cienko rozwałkować i wyciąć z niego 2 prostokąty wielkości tortownicy. Tortownicę wysmarować oliwą i ułożyć w niej ciasto, wykładając boki aż po brzegi. Nadzienie rozprowadzić, delikatnie wyrównując drewnianą łyżką, po czym przykryć je drugim kawałkiem ciasta, dokładnie zalepiając brzegi. Wierzch ciasta posmarować oliwą. Tortownicę na 45 minut włożyć do piekarnika o temperaturze 180 oC.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD