Ciasto z karczochami

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1511 razy.

Czas przyrządzania i gotowania -1 godzina 15 minut.

CIASTO
300 g mąki pszennej
3 łyżki oliwy z oliwek
sól

NADZIENIE
300 g boćwiny
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. Boćwinę 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 ćwiartki o grubości kilku milimetrów. Pokrojoną szalotkę podsmażyć na patelni na 3 łyżkach oliwy, po chwili dodać do niej ćwiartki karczocha oraz boćwinę. 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD