

Panetoncini di carciofi in pasta sfoglia

da servire come antipasto, contorno o secondo piatto (8 porzioni)

Ingredienti

Pasta sfoglia (pag. 19)	g	220
Ricotta fresca ben scolata	g	250
Formaggio grana grattugiato	g	65
Spinaci pesati cotti e già strizzati	g	50
Tuorli d'uovo	n	1
Uova intere	n	1
Sale, pepe e pangrattato	q	6
Prosciutto cotto affettato	g	80
Quartini surgelati di cuori di carciofo	n	8

Inoltre occorreranno 8 pirottini in alluminio del tipo "usa e getta" aventi un diametro di cm. 8 x 3 di altezza, facilmente reperibili nei supermercati.

Preparazione

- Fate scolare la ricotta per una notte affinché perda un poco di siero
- Togliete dal congelatore la pasta sfoglia poi cuocete, salandoli, i quartini di cuori di carciofo seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolateli e asciugateli strizzandoli con delicatezza per far perdere l'acqua in eccesso. Fate la stessa cosa con gli spinaci cotti provvedendo poi a tritarli grossolanamente
- Impastate insieme ricotta, parmigiano, tuorlo, uovo e spinaci. Salate e pepate
- Prendete circa 30 g di pasta sfoglia e, servendovi del tirapasta e della macchinetta per la pasta fresca, trasformatela in un quadrato capace di foderare l'interno del bicchierino con grande abbondanza
- Riponete delicatamente questa sfoglia nel bicchierino stesso lasciando che i 4 lati estremi ricadano fuori.
- Mettete sul fondo un poco di prosciutto cotto e un cucchiaino raso di pangrattato. Aggiungetevi il ripieno facendo poi una fossetta nella quale riporre un quartino di carciofo
- Richiudete bene il ripieno con i lembi di sfoglia che penzolano fuori dello stampo senza comprimere la pasta ma appoggiadola semplicemente. Salate leggermente e ponete in frigorifero per 1 ora o 2 a riposare. Fate la stessa cosa con gli altri 7 panetoncini. Introduceteli poi nella parte bassa del forno preriscaldato a temperatura piuttosto alta. Cuocete fino a quando la pasta avrà raggiunto una giusta doratura (circa 30°). Spegnete poi il forno lasciando riposare al caldo per altri 10 minuti i vostri manicaretti

Per una migliore presentazione, prima di infornare, pennellate d'uovo la parte superiore della pasta