

## tortino carciofi e patate

- 8 cuori di carciofi surgelati
- 2 patate
- parmigiano
- sottilette
- olio
- sale/pepe nero

Preparare i cuori di carciofo immergendoli man mano in acqua acidulata con limone, pelare le patate e iniziare ad adagiare su una tortiera uno strato di patate tagliate sottilmente, cospargere con sale, pepe e parmigiano grattugiato.

Sovrapporre uno strato di cuori di carciofi tagliati sottilmente, sale, pepe, parmigiano grattugiato, poco olio e sottilette.

coprire con altro strato di patate, sale pepe e parmigiano grattugiato

ripetere strato di carciofi con tutti gli ingredienti già indicati

finire con strato patate, sale, pepe e parmigiano grattugiato.

Mettere in forno caldo 175° per 30 minuti.