

Sfoglia di farro con carciofi, scamorza e parmigiano

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3/4 persone
- Vegetariana

Ingredienti per la sfoglia

- 200 gr di farina di farro Marino
- 4 cucchiaini di olio
- Acqua tiepida qb
- Sale

Ingredienti per il ripieno

- 10 carciofi trifolati
- 2 scalogni
- Aglio
- 100 gr di parmigiano
- 1 uovo
- 200 gr di scamorza

Procedimento

- Preparare l'impasto per la sfoglia di farro
- Preparare i carciofi trifolati
- Aggiungere alla verdura raffreddata il parmigiano, l'uovo e la scamorza grattugiata
- Dividere l'impasto a metà
- Stendere sottile
- Mettere su una teglia con carta da forno
- Mettere il ripieno
- Stendere la seconda parte della pasta
- Bucherellare con la forchetta
- Spennellare con acqua e olio
- Cuocere in forno a 180° per 20 minuti