

Focaccia mortadella, tartara e carciofini

La **focaccia mortadella, tartara e carciofini** è un gustoso trancio di focaccia al rosmarino farcita con mortadella affettata fine, salsa tartara e carciofini sott'olio. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia mortadella, tartara e carciofini** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia bianca](#), oppure [con le olive](#).

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 160 g di [mortadella](#)
- 4 [carciofini](#) sott'olio
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- [Salsa tartara](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la salsa tartara secondo la nostra [ricetta di base](#).
- Togliere il filo esterno alla mortadella.
- Affettare i carciofini finemente, dopo averli accuratamente scolati ed aver eliminato eventuali foglie esterne troppo dure.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Cospargere la base di salsa tartara, quindi unire la mortadella.
- Cospargere con i carciofini, spalmare anche il coperchio con un velo di salsa tartara e coprire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

