

Torta salata di ricotta e spinaci

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 14 Maggio 2014 08:51 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 14 Maggio 2014 08:57

Torta salata di ricotta e spinaci

In vista di weekend con il bel tempo possiamo preparare dei piatti buoni da gustare anche freddi per un picnic all'aperto. Una torta salata di ricotta e spinaci è facile da cucinare e ottima anche fredda.



Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, sale, pepe, olio, maggiorana, noce moscata, 250 gr di ricotta, 300 gr di spinaci già lessati, 3 cipollotti, formaggio grana grattugiato.

Soffriggere gli spinaci con sale, olio, un battuto di cipollotti e un pizzico di maggiorana e una volta pronti sminuzzarli e aggiungere 2 uova. In una ciotola unire le altre 2 uova, sale, pepe, ricotta, grana e noce moscata e amalgamare il tutto. Stendere la pasta sfoglia su una pirofila e versarvi il composto di spinaci. Creare quindi un altro strato con il composto di ricotta. Infornare a 180° e lasciar cuocere per 20/25 minuti. Buona calda ma ancora meglio fredda.