Torta salata
SPINACI & CIPOLLOTTO

INGREDIENTI

- Spinaci freschi 500 gr*
- Pasta sfoglia rotonda
- Ricotta 200 gr
- 1 uovo intero
- Prosciutto cotto 80/100 gr
- Pane grattato
- 1 cipollotto (o cipolla media)
- Grana Padano 80 gr
- Sale
- Olio di oliva
- Noce moscata

** 150 gr già cotti e ben asciutti.*

1

Mettere gli spinaci in una pentola capiente con mezzo bicchiere di acqua e far andare a fuoco medio per 10 min rigirando gli spinaci con frequenza.

Intanto preparare un soffritto con il cipollato e cipolla. Dopo un paio di minuti di rosolatura aggiungere 2 cucchiai di acqua e lasciarla sfumare.

Spegnere e tenere da parte.

In alternativa cuocere in acqua salata a bollore gli spinaci per 5 min.

2

Dopo 10 min gli spinaci avranno perso gran parte del loro volume. Spegnere e lasciarli raffreddare.

Tagliare finemente il prosciutto e amalgamare, in una bacinella, con l'uovo, la ricotta, il Grana Padano, 3 cucchiai di pane grattato, una presa di sale e una grattata generosa di noce moscata.

La noce moscata dà un tocco speciale ma è opzionale e sostituibile con del pepe macinato.

3

Una volta ottenuto un composto bene amalgamato aggiungere il cipollotto soffritto e gli spinaci ben scolati e privi di acqua.

Mescolare ed amalgamare bene il tutto.

Strizzare molto bene gli spinaci schiacciandoli con un cucchiaio sulle maglie di un colino di acciaio o pressandoli più volte tra i palmi delle mani.

4

Accendere il forno per preriscaldare a 180° in modalità statica e 170° ventilata.

Disporre la pasta sfoglia in una pirofila rivestita di carta forno.

Riversare il composto all'interno e distribuirlo uniformemente sull'intera superficie aiutandosi con il dorso di un cucchiaio.

5

Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno e fare dei piccoli pizzicotti per stringere l'impasto e formare il bordo.

Riprendere ciascun pizzicotto applicando una leggera rotazione.

Il bordo può essere risolto secondo fantasia visto che si tratta di un tocco estetico.

6

In ultimo dare una spolverata di pan grattato sulla torta che oltre a ridurre l'umidità in eccesso darà un tocco di croccantezza molto piacevole.

Infornare con forno in temperatura e lasciar cuocere per 40/45 min.

7

Può servire.

La torta può essere consumata calda o fredda. È possibile congelarla e riprenderla al microonde o in forno.

BUON APPETITO

Buona e semplice ed utile per risolvere un pranzo veloce recuperando una fetta del congelatore.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali