

Torta salata spinaci e Brie

La **torta salata spinaci e Brie** è una torta a base di pasta sfoglia farcita con spinaci, formaggio Brie, uova, latte e provolone piccante grattugiato. Se non ne trovate di buona qualità, o se non vi piace, potete sostituirlo con un pecorino da grattugia, oppure con il Parmigiano.

La **torta salata spinaci e Brie** può essere servita come secondo piatto, ma anche come antipasto, nel qual caso può essere servita a 12 persone facendo fettine più piccole. Si conserva ottimamente per un giorno, ma è bene gustarla brevemente scaldata in modo che il Brie sia morbido e fondente.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 800 g di spinaci
- Sale
- 250 g di Pasta sfoglia
- 200 g di Brie
- 1 uovo di gallina
- 50 ml di latte intero
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di provola stagionata piccante

PREPARAZIONE

- Pulire gli spinaci selezionando le foglie, scartando tutti i gambi e sciacquare abbondantemente in acqua fresca corrente. Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 6 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaino in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli grossolanamente con la mezzaluna sul tagliere.
- Foderare uno stampo da crostata di forma circolare da 26-28 cm di diametro con carta da forno leggermente inumidita affinché diventi più malleabile.
- Stendere la pasta sfoglia nello spessore di 2-3 millimetri circa per foderare lo stampo fino sopra il bordo.
- Punzecchiare il fondo con i denti di una forchetta in più punti, quindi distribuire gli spinaci.
- Disporre sopra gli spinaci il Brie ridotto in piccoli cubetti.
- Rompere l'uovo in una ciotola e sbatterlo bene assieme al latte, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
- Cospargere a filo sulla torta, spargendolo in modo uniforme e tenendone da parte un pochino per spennellare il bordo.
- Cospargere con il provolone grattugiato.
- Ripiegare leggermente il bordo sopra la torta, quindi spennellarlo con l'uovo tenuto da parte.
- Informare a 180°C per 25-30 minuti, mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata.
- Servire appena intiepidita.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questa torta salata si può preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. La preparazione diventa così più semplice e veloce!

