

# Torta salata spinaci e ricotta

La **torta salata spinaci e ricotta** è una torta salata preparata con la pasta sfoglia, ripiena di ricotta e spinaci, uovo e Parmigiano. E' veramente ottima e il sapore degli spinaci viene messo particolarmente in risalto.

La **torta salata spinaci e ricotta** si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

Una volta pronta la **torta salata spinaci e ricotta** si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Si può gustare anche fuori casa o in un picnic.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 kg di spinaci
- Sale fino
- 300 g di ricotta
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 2 uova di gallina
- Maggiorana
- Pepe nero macinato al momento
- 500 g di Pasta sfoglia

## 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 10 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 finemente con la mezzaluna sul tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova sbattute (tenendone da parte un poco per pennellare la superficie), un pizzico di sale, uno di maggiorana e una macinata di pepe.
- Foderare una placca da forno di forma circolare da 25-28 cm di diametro con carta da forno leggermente inumidita affinché diventi più malleabile.
- Dividere a metà la pasta sfoglia e stenderla in due dischi sottili. Se si usa quella pronta, utilizzare due rotoli di quella tonda.
- Adagiare il primo disco di pasta sfoglia nella placca foderandola completamente anche lungo i bordi e punzecchiarne il fondo con i denti di una forchetta.
- Cospargere uniformemente il composto di spinaci e livellarlo con una spatola piatta.
- Coprire con la restante pasta sfoglia sigillando bene i bordi.
- Punzecchiare anche la superficie e spennellare con l'uovo tenuto da parte.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 25-30 minuti. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata.
- Servire tiepida.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli, basandosi su una ricetta di Lina Ciccone di Bologna. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.