Ricetta: **Torta salata ricotta e spinaci**

Author: WWW.MISYA.INFO

La torta salata ricotta e spinaci è una delle poche ricette con gli spinaci che mangia il mio amore. Le ricette con la pasta sfoglia possono avere svariate forme e svariati ripieni ed io ogni volta cerco di inventarmi qualcosa di nuovo. L'altra sera ho preparato questa ricetta della Torta salata ricotta e spinaci per cena e il mio amore si è leccato i baffi segno che, le verdure se abilmente camuffate, piacciono anche a lui :)

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 300 gr di spinaci
- 250 gr di ricotta
- 1 uovo
- 50 gr di parmigiano
- noce moscata
- pepe
- sale

Tempo di preparazione: 25 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 45 min

Procedimento per preparare la torta salata ricotta e spinaci
Scaldare gli spinaci in acqua salata. Sgocciolarli e farli raffreddare.
In una terrina disporre gli spinaci tritati grossolanamente insieme alla ricotta, il parmigiano,l'uovo, sale, pepe e un pizzico di noce moscata

Amalgamare il tutto formando un unico composto.

Stendere la pasta sfoglia con il matterello , adagiarla in una teglia ricoperta di carta fornoe mettere il ripieno di ricotta e spinaci al centro della sfoglia.

Chiudere la pasta sfoglia a portafoglio e spennellare la superficie della sfoglia con un pò di latte

Infornare la torta salata a 180° e cuocere per 20 minuti nel forno già riscaldato.

Far raffreddare la Torta salata ricotta e spinaci per qualche minuto, tagliarla a quadrotti e servirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO