

TORTE SALATE

Quiche di spinaci e ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Assemblare ricotta e spinaci non è certo una grande novità, questa torta salata rende al meglio questa combinazione: un guscio croccante di pasta brisé ed un ripieno morbido e cremoso. Provatela calda per gustarla al meglio!

INGREDIENTI

PASTA BRISÉE 300 gr
SPINACI 500 gr
RICOTTA 200 gr
PANNA FRESCA 200 ml
UOVA 3
BURRO 20 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 20 gr
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate accuratamente gli spinaci, lessateli per 10 minuti con mezzo bicchiere d'acqua,

scolateli e strizzateli, per far perdere loro l'acqua in eccesso.

Ungete una teglia da forno, per crostate, dal diametro 24 cm, con burro e farina, stendetevi la pasta brisè ad uno spessore di 3 - 4 mm.

Foderate la teglia, facendo bene aderire la pasta ai bordi e bucherellatela con i rebbi di una forchetta.

Ricoprite la sfoglia di brisè con della carta forno e distribuitevi sopra dei legumi e premete leggermente per farli aderire al fondo e lungo i bordi.

Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti, sfornate, togliete la carta con i legumi e spennellate la superficie con un uovo, quindi infornate nuovamente per altri 7 minuti.

In una ciotola sbattete le uova con il sale e il pepe, aggiungete la ricotta e la panna e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto liscio.





2 In una padella ripassate gli spinaci con il burro e il parmigiano.



3 Amalgamate gli spinaci al composto di uova e ricotta.



4 Distribuite uniformemente il composto di spinaci sulla pasta brisèe precotta.



5 Lasciate cuocere in forno per altri 20 minuti a 200°C o fino a doratura della superficie. Aspettate 5 minuti prima di sformarla, servite la quiche calda.