

SECONDI PIATTI

Tajine di ricotta e spinaci

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *80 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1

RICOTTA 250 gr

SPINACI 300 gr

UOVA 8

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da

tavola

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

1 Soffriggete in una casseruola con dell'olio la cipolla, il petto di pollo tagliato a dadini e la

curcuma.



2 Aggiungete, quindi 1/2 bicchiere d'acqua e portate a cottura.

A questo punto unite gli spinaci surgelati e continuare la cottura.



3 A cottura ultimata, aggiungere al pollo il parmigiano, la ricotta e le uova, mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo; regolate di sale e pepe.



4 Trasferite il composto in una teglia da forno ed infornate a 180°C per circa un'ora.

