

TORTE SALATE

Torta ortolana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
1 kg di spinaci
200 g di ricotta fresca
1 bicchiere di latte
4 sottilette
parmigiano reggiano
sale q.b..

PREPARAZIONE

1 Iniziate facendo cuocere gli spinaci in una padella fino a che non risulteranno morbidi.

A questo punto aggiungete il latte e lasciate asciugare.

Trasferite gli spinaci in una ciotola e aggiungete una bella manciata di parmigiano.

Unite agli spinaci anche la ricotta fresca ed un pizzico di sale.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Stendete la pasta sfoglia in una teglia, farcitela con il composto di spinaci e disponete sulla superficie le sottilette.

Infornate a 200°C per 25 minuti, fino a doratura della superficie.

Se la base dovesse rimanere umida, togliete la torta dallo stampo ed impostate il forno con il calore rivolto solamente verso la base della torta.