

TORTE SALATE

# Torta tricolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia  
300 g di spinaci  
5 patate di media grandezza  
dei pomodorini ciliegina  
1 mozzarella  
1 conf. di panna  
grana grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere la pasta sfoglia con la sua carta nella tortiera e mettere sul fondo, come base la mozzarella tagliata a fette (in alternativa si può usare un altro tipo di formaggio a piacere) e adagiarvi sopra alla mozzarella le patate tagliate a fette e bollite, sopra le patate mettere i pomodorini tagliati a fettine e gli spinaci. Sopra essi mettere un pò di panna a cucchiainate in maniera non uniforme e una spolverata di grana, se ci sta ripartite da capo, altrimenti incurvate la sfoglia che trasborda ai lati dall'esterno verso l'interno, spennellare i bordi cosìfatti con uovo sbattuto e infornare a 200° per circa 40' ...

servire tiepida, ma è ottima anche fredda! BUON APPETITO!!