

ANTIPASTI E SNACK

La ricetta perfetta della torta salata con Obazda e spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Porta la Baviera in tavola! Sorprendi con una torta salata al formaggio Obazda e spinaci.
Perfetta come piatto unico o antipasto, pronta in pochi semplici passaggi.

INGREDIENTI PER LA TORTA SALATA AL FORMAGGIO BAVARESE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotondo - 1
SPINACI LESSATI E STRIZZATI 450 gr
PANCETTA 150 gr
OBAZDA ALPENHAIN 125 mg
PEPERONCINO PEQUIN 2
UOVO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA
schiacciato - 1
SALE

COME FARE AL TORTA SALATA CON OBAZDA E SPINACI

- 1 In una padella versa l'olio extravergine di oliva, aggiungi l'aglio, il peperoncino e fai soffriggere per qualche minuto. Unisci gli spinaci sbollentati, aggiusta di sale e fai saltare per 10 minuti.





- 2 Elimina l'aglio e il peperoncino. Trasferisci gli spinaci in una ciotola e aggiungi la pancetta, l'uovo e il formaggio Obazda. Mescola fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.





3 Adagia la pasta sfoglia, con tutta la sua carta, in una teglia da 20 cm di diametro. Fai in modo che aderisca bene sul fondo e sui bordi. Bucherella con i rebbi di una forchetta il fondo. Versa il composto nella teglia e livella. Con la pasta sfoglia che sborda fai delle pieghe verso l'interno della teglia.





4 Cuoci in forno statico, preriscaldato, a 180°C per 30 minuti. Servi la torta salata tiepida o

a temperatura ambiente.



TORTA SALATA CON OBAZDA E SPINACI: UN TOCCO BAVARESE IN

La **torta salata con Obazda e spinaci** è una **ricetta semplice e gustosa** che porta un tocco di Baviera nella tua cucina. **Perfetta come antipasto o piatto unico**, questa **torta salata** unisce la morbidezza del formaggio Obazda alla freschezza degli spinaci e alla croccantezza della pasta sfoglia. Ideale per stupire i tuoi ospiti o per una cena informale, è un'ottima soluzione per chi cerca sapori autentici e un piatto facile da preparare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucchi: per un sapore più intenso, sostituisci il peperoncino pequin con uno fresco. Assicurati di asciugare bene gli spinaci dopo averli sbollentati per evitare che rilascino troppa acqua durante la cottura.

Consigli: se preferisci un gusto più delicato, usa pancetta dolce al posto di quella affumicata.

Riduzione dello spreco: se avanza della pasta sfoglia, usala per creare piccoli grissini o decorazioni per la torta. Gli spinaci lessati possono essere riutilizzati in una frittata o come contorno.

CONSERVAZIONE

Conserva la torta salata con Obazda e spinaci in frigorifero per massimo 2 giorni, coperta con pellicola trasparente. Riscaldala in forno a 160°C per 10 minuti prima di servirla.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pizza rustica con Edelblu](#): una variante croccante e gustosa, ideale per antipasti.

[Quiche lorraine](#): un classico francese con panna, uova e pancetta.

[Grissini di pasta sfoglia](#): perfetti per accompagnare antipasti e aperitivi.

[Tartellette con Edelblu](#): una proposta autunnale raffinata.

[Muffin salati emmental e zucca](#): un finger food perfetto per buffet.