

TORTE SALATE

Torta alle erbe

di: *Paolera*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 kg di spinaci (anche bietole o cicoria)

400 g di farina 00

acqua q.b.

250 g di ricotta

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

2 spicchi di aglio

sale

pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Impastare la farina con l'olio e un pò di sale e aggiungere tanta acqua quanta ne occorre per formare una palla morbida che andrà lasciata riposare coperta con pellicola.



- 3 Nel frattempo, lessare gli spinaci, tritarli ed insaporirli in una padella insieme agli spicchi di aglio finemente affettati.

A questo punto aggiungere la ricotta nella padella.



4 Riprendere la pasta, dividerla in due parti e formare due dischi.

Foderare una teglia ben unta con uno dei due dischi.

Riempire il disco con il ripieno.



5 Ricoprire il tutto con il secondo disco, sigillando bene i bordi e spennellare la superficie di olio.



6 Infornare a 170°C per 35/40 minuti.

