

TORTE SALATE

Torta d'erbe

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **torta d'erbe** è una ricetta che ricorda sapori e tradizioni contadine, uno di quei piatti legati alla stagionalità e alle materie prime che vengono reinventate per dare vita a un rustico delizioso e semplice. Facile nell'esecuzione, veloce e molto economica è perfetta in molte occasioni, potrete portarla ad esempio ad una gita fuoriporta, in ufficio o se tagliata a piccoli quadrucci perfetta come finger food in un buffet. Provate la nostra versione e se cercate altre torte salate, vi proponiamo quella con i [fiori di zucca](#), favolosa anch'essa!

PER LA PASTA

FARINA 300 gr

STRUTTO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE

ACQUA

PER IL RIPIENO

SPINACI già lessati e tritati - 300 gr

CIPOLLE scottate in acqua e tritate - 2

RICOTTA 3 cucchiaini da tavola

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da
tavola

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta d'erbe, impastate bene gli ingredienti previsti per la pasta fino ad ottenere un composto consistente.



- 2 Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per circa 30 minuti in frigorifero.

- 3 Riprendete l'impasto e stendetelo molto finemente e foderate con questa sfoglia una teglia di 38x25 cm unta con dell'olio.



4

Bucherellate la sfoglia d'impasto con i rebbi di una forchetta.

Nel frattempo preparate la farcia: tritate bene gli spinaci con le cipolle ed unitevi la ricotta, l'uovo, il parmigiano grattugiato ed insaporite il tutto con sale, pepe bianco e una grattugiata di noce moscata.





5 Distribuite il composto di spinaci ottenuto sulla sfoglia nella teglia.



6 Coprite il ripieno con la sfoglia rimasta.



7 Bucherellate la superficie della torta e ungetela con 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e 2 cucchiai di latte.





- 8 Scaldate il forno a 180°C ed infornate la torta d'erbette per 40-50 minuti o fino a doratura della superficie e cottura della farcia.

NOTE