

TORTE SALATE

Torta salata spinaci e ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cosa è la torta salata ricotta e spinaci? Si tratta di un guscio di pasta brisée arricchita da due tuorli e da una farcia che conosciamo benissimo per essere utilizzata in mille più modi...per i tortelli, per i cannelloni...è la farcia che solitamente viene definita "di magro" dato che non contiene carne.

In questa ricetta, questi due elementi, danno vita ad una torta salata rustica, gustosa e praticissima! Adatta sia per le gite fuoriporta che da essere portata al lavoro per un pranzo veloce ma sostanzioso.

PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 180 gr

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

TUORLO D'UOVO 2

ACQUA FREDDA 2 cucchiaini da tavola

ALBUME facoltativo per spennellare - 1

PER IL RIPIENO

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 300 gr

RICOTTA 100 gr

BURRO 20 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr

UOVA 2

SALE

PEPE BIANCO 2 pizzichi

NOCE MOSCATA

PANNA FRESCA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la quiche di spinaci e ricotta, come prima cosa preparate la pasta brisée: versate sul piano di lavoro la farina a fontana. Allargatela leggermente e mettete al centro di essa il burro. Lavorate il burro con la farina pizzicandolo in modo tale da intridere il burro nella farina ed ottenere un impasto sbriciolato.





- 2** Rifomate la fontana con la farina e burro, formate un buco nel centro e versate al suo interno i tuorli d'uova, il sale, l'acqua e lo zucchero.





3 Impastate bene il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.



- 4 Avvolgete la pasta brisée, appiattendola in un disco, nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero a riposare, per almeno 30 minuti, se avete più tempo a disposizione allungate il tempo di riposo, il risultato sarà sicuramente migliore.





- 5 Sminuzzate gli spinaci già lessati e fateli saltare in una padella con una noce di burro, cosicché gli spinaci possano asciugarsi bene dall'umidità in eccesso e prendere sapore.





6 A questo punto lavorate la ricotta in una ciotola e aggiungete la panna per ammorbidirla un po', poi unite alla ricotta ammorbidita le uova...





7 ...una generosa manciata di parmigiano grattugiato, insaporite con un pizzico di sale, due

bei pizzichi di pepe bianco e una bella grattugiata di noce moscata.





8 Unite infine, gli spinaci alla farcia e mescolate un altro po'.



9 Imburrate uno stampo per crostate, preferibilmente dal fondo rimovibile, stendete la pasta con un mattarello tra due fogli di carta da forno e foderate lo stampo.

Eliminate la pasta in eccesso sui bordi.



- 10** Spennellate la superficie della pasta con il bianco d'uovo, in questo maniera la pasta rimarrà un pò più impermeabilizzata. E' giunto il momento di farcire la pasta brisée con il ripieno, livellatelo bene in uno strato uniforme.



- 11** Infornate a 180°C per circa 35 minuti circa o fino a cottura e completa, lasciate dorare bene. Sfornate la quiche, fatela intiepidire, estraetela dallo stampo e servitela tiepida o fredda come preferite.

