

TORTE SALATE

Torta salata zucca, spinaci e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

600 g di farina di semola rimacinata
300 g d'acqua
20 g d'olio
10 g di zucchero
10 g di sale
1 cubetto lievito.

PER IL RIPIENO

1 zucca piccola
1 kg di spinaci
1 ricottina piccola
2 uova
peperoncino e fiori di zafferano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la zucca, salarla e metterla in forno a cucinare.



2 Bollire in acqua salata gli spinaci, scolarli e in una ciotola aggiungervi la ricotta e le uova.



3 Preparare l'impasto della pizza, fare lievitare per circa 1 ora e dividerlo in 2 parti, con quella più grande stendere uno strato sottile per la base su cui si deve disporre il primo strato di zucca tagliata a fette ed i fiori di zafferano.



4 Aggiungere l'impasto di spinaci ricotta e uova, ed aggiungere peperoncino q.b.



5 Ricoprire con un'altro strato sottile che avrete inciso per fare una rete o con strisce di pasta a mò di crostata.



6 Cuocere in forno già caldo a 200°C per 30 minuti.

