

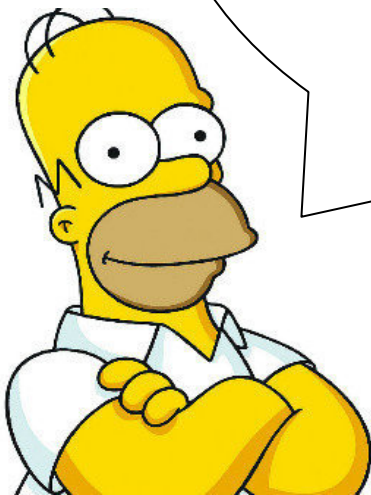
Torta spinacotta!

Ciao bambini!

Voglio suggerirvi una buona e facile ricetta da preparare con ricotta e spinaci.

E' una torta friabile per via della pasta sfoglia e molto salutare!

Sto proprio parlando della **torta spinacotta!**



INGREDIENTI

1 kg di spinaci

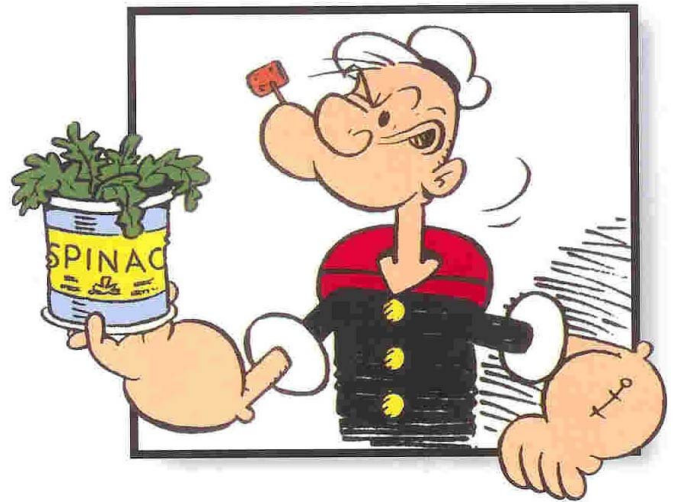
300 g di ricotta

100 g di Parmigiano Reggiano

2 uova

500 g di pasta sfoglia

Sale q.b.



PROCEDIMENTO:

Pulire gli spinaci tenendo le foglie.

Metterle in una pentola con abbondante acqua e far bollire a fuoco moderato per 10 minuti aggiungendo un pizzico di sale.

Una volta cotti, scolare gli spinaci e strizzarli in modo da togliere l'acqua assorbita.

Tritarli finemente.

In una bacinella sbattere le uova e unire spinaci, ricotta, parmigiano reggiano, sale e pepe.

Prendere la pasta sfoglia e dividerla in due dischi circolari.

Mettere il primo disco in una teglia con carta da forno e punzecchiarla con i denti di una forchetta.

Porre il composto di spinaci nella teglia e coprire con il secondo disco di pasta sfoglia.

Punzecchiare la superficie e per ottenere un colore dorato si può spennellare la superficie con un po' di uovo.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.