

ANTIPASTI

Torta salata con ricotta, spinaci, Taleggio e pinoli

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisè

1 rotolo

Spinaci lessati

600 gr

Taleggio Cademartori

150 gr

Ricotta

250 gr

Uova

2

Noce moscata

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Tritate finemente gli spinaci lessati e tagliate a cubetti il Taleggio Cademartori. In una padella antiaderente tostate i pinoli fino a che non avranno preso colore, poi metteteli da parte.

In una terrina unite gli spinaci con il Taleggio Cademartori, la ricotta, i pinoli tostate e un uovo. Mescolate bene.

Aggiustate di sale e pepe ed una grattugiata di noce moscata.

Stendete un rotolo di pasta brisè su di una pirofila ricoperta di carta forno e versate al suo interno il composto, ricoprite tutto con delle strisce di pasta brisè. Spennellate la superficie con il rosso d'uovo per aiutare la doratura.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Servite la torta salata appena sfornata.