

ANTIPASTI

Torta salata con ricotta, spinaci, uova e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta sfoglia

2 rotoli

Spinaci lessati

400 gr

Pecorino Romano DOP Cademartori

150 gr

Ricotta

200 gr

Uova

3

Semi di sesamo

1 cucchiaino

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In un mixer frullate gli spinaci lessati con la ricotta, il Pecorino Romano DOP Cademartori, 2 uova e l'olio extravergine d'oliva fino a che il composto non avrà un colore omogeneo.

Aggiustate di sale e pepe.

Stendete un rotolo di pasta sfoglia su di una pirofila rettangolare ricoperta di carta forno.

Versate al suo interno il composto, ricoprite tutto con uno strato di pasta sfoglia eliminando l'impasto in eccesso.

Spennellate con del rosso d'uovo e spolverizzate con dei semi di sesamo.

Fate dei tagli sulla superficie della torta salata e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Servite la torta salata calda.