

ANTIPASTI

Torta salata con spinaci, pomodorini secchi e Quartirolo

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

1 rotolo

Spinaci lessati

250 gr

Caprino Cademartori

150 gr

Quartirolo Cademartori

100 gr

Pomodori secchi

10

Uovo

1

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

Noce moscata

Q.b

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Tritate finemente gli spinaci lessati e tagliate a cubetti il Quartirolo Cademartori. In una terrina mescolate gli spinaci con il Caprino Cademartori, i cubetti di Quartirolo Cademartori, un uovo e due cucchiari di olio extravergine d'oliva. Aggiustate di sale e pepe ed una grattugiata di noce moscata. Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila rettangolare ricoperta di carta forno, versate al suo interno il composto e livellate la superficie. Guarnite con i pomodori secchi ed una macinata di pepe nero. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti. Servite la torta salata calda.