

ANTIPASTI

Torta salata con pasta brisé, spinaci, prosciutto, patate e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6/8 persone)

Pasta brisé

1 rotolo

Pecorino Romano DOP Cademartori

150 gr

Ricotta

150 gr

Spinaci lessati

250 gr

Patate

3 medie

Prosciutto cotto a cubetti

150 gr

Uova

2

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Aglione

1 spicchio

Noce moscata

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Mondate le patate e tagliatele a rondelle sottili.

In una padella antiaderente fate saltare gli spinaci a fuoco medio con 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio per 10 minuti.

In una terrina lavorate gli spinaci con due tuorli d'uovo, il Pecorino Romano DOP Cademartori, la ricotta e due cucchiari di olio extravergine d'oliva.

Aggiustate di sale e pepe ed una grattugiata di noce moscata. Mescolate bene. Stendete un rotolo di pasta brisé su di una pirofila ricoperta di carta forno e fate un primo strato con gli spinaci saltati, livellate la superficie.

Disponete le rondelle di patate ed i cubetti di prosciutto cotto. Aggiungete un filo d'olio e aggiustate di sale e pepe.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Servite la torta salata calda.