

ANTIPASTI

Torta salata con ricotta e spinaci

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pasta brisée

1 rotolo

Quartirolo Lombardo DOP Cademartori

200 g

Spinaci

400 g

Ricotta di siero di latte

100 g

Uova

3

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata con patate e salsiccia, fate bollire le patate in abbondante acqua salata per 20 minuti, poi privatele della buccia e schiacciatele con una forchetta. Sbriciolate la salsiccia e aggiungetela alle patate schiacciate. Rompete le uova e sbattetele leggermente; quindi aggiungetele alle patate. Tagliate la Caciotta Cademartori a cubetti e uniteli al resto degli ingredienti.

Infine, versate la panna fresca, aggiustate di sale e pepe e amalgamate bene il tutto. Rivestite di carta forno una pirofila e poi stendete la pasta brisée. Versate il composto di patate e salsiccia nella pirofila e ripiegate i bordi della pasta per formare il bordo. Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti.

Fate intiepidire la torta salata con patate e salsiccia prima di servire.