

ANTIPASTI

Torta salata con spinaci e mozzarella

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 8 persone)

Spinaci

500 gr

Mozzarella

200 gr

Besciamella

200 ml

Quartiolo DOP

100 gr

Formaggio grattugiato

3 cucchiari

Olio Extravergine d'oliva

2 cucchiari

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Le torte salate sono delle preparazioni molto gustose e sfiziose dove una sfoglia croccante incontra un morbido ripieno. La pasta utilizzata per le torte salate è prevalentemente la pasta sfoglia o la pasta brisée, in base alle vostre preferenze. Nella ricetta della torta salata con spinaci e mozzarella useremo la pasta brisée, poiché permette di ottenere un involucro molto più croccante e biscottato. In questo modo il cuore filante di spinaci e formaggio sarà ancora più apprezzato, perché creerà un ottimo contrasto con la pasta più croccante. Questa torta è già buona così, ma il quartiolo cademartori darà un tocco di gusto in più.

Per preparare la torta salata con spinaci e mozzarella lavate gli spinaci e sgocciolateli leggermente. Fateli appassire in una padella con un filo di olio. Non serve aggiungere acqua se gli spinaci non sono asciutti, altrimenti aggiungete un bicchiere di acqua.

Quando gli spinaci si saranno asciugati, fateli raffreddare e poi tagliateli a coltello. In una ciotola capiente mescolate la besciamella con un pizzico di sale e di pepe e aggiungeteci gli spinaci. Tagliate a cubetti la mozzarella e il Quartiolo Lombardo DOP Cademartori e aggiungeteli agli altri ingredienti. Mescolate bene il tutto. Rivestite una tortiera di carta forno e poi adagiatevi la pasta brisée, versate all'interno la farcia appena preparata e, aiutandovi con una forchetta, livellate il tutto. Piegare la pasta in eccesso per formare un bordo, quindi spolverizzate il tutto con il formaggio grattugiato. Infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Terminata la cottura, fate riposare la torta salata con spinaci e mozzarella per almeno 30 minuti a temperatura ambiente per permettere al cuore filante di compattarsi un po'.