

ANTIPASTI

Torta salata ricotta e spinaci con caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pasta sfoglia rotonda

2 rotoli

Caprino di latte vaccino

200 gr

Ricotta

150 gr

Formaggio grattugiato

100 gr

Uova

2 medie

Spinaci

1 kg

Maggiorana

q.b.

Pane nero

q.b.

Sale

q.b.

Descrizione

La torta salata è una deliziosa preparazione tipica della gastronomia francese a base di pasta sfoglia. La torta salata ricotta e spinaci, permette di farcire la pasta sfoglia con un ripieno morbido e goloso fatto con spinaci, ricotta e uova. La nostra ricetta della torta salata ricotta e spinaci prevede anche l'utilizzo del Caprino di Latte Vaccino Cademartori, che donerà alla ricetta un sapore inconfondibile. La torta salata ricotta e spinaci si conserva in frigorifero e può essere consumata anche il giorno dopo, rendendola ideale per un pasto fuori casa. Per preparare la torta salata ricotta e spinaci, pulite gli spinaci e cuoceteli per 10 minuti in abbondante acqua salata. Scolate e strizzate bene gli spinaci, poi tritateli finemente.

In una ciotola mescolate gli spinaci con la ricotta, il Caprino di Latte Vaccino Cademartori, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un po' di maggiorana. Rompete le uova e sbattetele leggermente; versate le uova sbattute con gli altri ingredienti salvandone un po' per spennellare la torta. Foderate uno stampo con la carta da forno e rivestitelo con un rotolo di pasta sfoglia. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Versate nello stampo il composto agli spinaci e richiudete il tutto con l'altro rotolo di pasta sfoglia. Rigitate i bordi in modo da sigillare bene il tutto e spennellate la superficie con l'uovo tenuto da parte. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Servite la torta salata ricotta e spinaci quando si sarà intiepidita.