

ANTIPASTI

Torta di spinaci e formaggio

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

35 min

Ingredienti per 8 persone

Farina	125 g
Senape in polvere	1 pizzico
Uovo	1
Latte	30 cl
Burro fuso	25 g
Olio di semi	
Sale	

PER LA FARCIA

Spinaci surgelati tritati	450 g
Ricotta	225 g
Formaggio emmenthal	225 g
Formaggi caprini	225 g
Panna da cucina	5 cl
Uova	3
Noce moscata	1 pizzico
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5). Setacciate la farina, la senape in polvere e il sale in una ciotola.
- 2 Aggiungete poco per volta l'uovo sbattuto e il latte, mescolando fino a ottenere una crema densa e morbida. Unite il burro fuso e mescolate ancora. Lasciate riposare.
- 3 Preparate la farcia: fate sgelare gli spinaci in un padellino, per dieci minuti, mescolando spesso. Schiacciateli ed eliminate l'acqua in eccesso.

- 4 Aggiungete la ricotta, i caprini, 150 g di emmenthal grattugiato, la panna e le uova sbattute. Salate, pepate, profumate con la noce moscata e mescolate bene.
- 5 Ungete leggermente con olio d'oliva una padella antiaderente di 18 cm di diametro. Versatevi impasto sufficiente a coprirne il fondo con uno strato sottile.
- 6 Cuocete per uno o due minuti a fuoco medio finché la crespella sarà dorata da un lato, quindi rigiratela e cuocete per altri due minuti sull'altro lato.
- 7 Ripetete con il resto dell'impasto e fate otto crespelle. Sistemate una crespella su una teglia leggermente unta e distribuitevi sopra un poco della crema di spinaci.
- 8 Coprite con un'altra crespella e proseguite a strati fino a esaurimento degli ingredienti. Cospargete l'ultima crespella con il parmigiano e il resto dell'emmenthal grattugiati e cuocete in forno per quindici minuti.