

ANTIPASTI

Crostata alle acciughe e spinaci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

1 h

Ingredienti per 4 persone

Spinaci freschi	500 g
Burro	40 g
Uova	2
Panna	6 cucchiari
Formaggio fuso	3 porzioni
Filetti d'acciughe	6
Pasta brisée	250 g
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Imburrate uno stampo da crostata di 20 cm di diametro con 15 g di burro. Spianate la pasta con il mattarello e foderate lo stampo. Togliete i gambi agli spinaci, mondateli e lavateli.
- 2 Sciogliete a fuoco dolce il burro rimanente in un casseruola; aggiungete gli spinaci e lasciateli cuocere per cinque o dieci minuti, mescolando ogni tanto finché sono teneri.
- 3 Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Scolate gli spinaci, schiacciandoli per estrarre il liquido. Tritateli, versateli nello stampo.
- 4 Sbattete le uova con la panna in una terrina, aggiungete un pizzico di noce moscata, salate leggermente e pepate.
- 5 Tagliate in due le porzioni di formaggio fuso e disponetele sulla crostata alternandoli ai filetti di acciughe. Infornate a mezza altezza e lasciate cuocere per trenta minuti.
- 6 Abbassate la temperatura a 140 gradi (termostato 4). Fate cuocere per altri dieci o quindici minuti finché l'interno della crostata sia rappreso e la pasta dorata.

- 7 Servite questa crostata calda o fredda, accompagnata da insalata verde e vino bianco secco, il formaggio fuso e le acciughe danno a questa crostata di spinaci un sapore originale.