

ANTIPASTI

Crostata alle erbe

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Insalata scarola	1
Spinaci surgelati	500 g
Crescione	1/2 mazzetto
Prezzemolo	1 mazzetto
Burro	40 g
Farina	40 g
Latte	40 cl
Formaggio groviera grattugiato	100 g
Uova	2
Fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)	1
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Scongellate gli spinaci a fuoco lento in una casseruola. Lavate il crescione, la scarola, il prezzemolo; sgocciolateli e tritateli.
- 2 Fondete il burro in una casseruola, spolveratelo di farina e mescolate per un minuto; bagnate con il latte e portate a ebollizione senza smettere di mescolare.
- 3 Fate cuocere per cinque minuti a fuoco dolce poi spegnete. aggiungete le uova e il groviera, salate e pepate. Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
- 4 Quando gli spinaci sono scongelati, aggiungete le altre erbe, mescolate e fate cuocere per cinque minuti. Unite le erbe alla salsa. Versate il tutto nella crostata e cuocete in forno per trenta minuti. Servite caldo o freddo.