

# Torta salata spinaci e ricotta



## Ingredienti

- 1 chilogrammo spinaci
- sale
- 300 grammi ricotta
- 100 grammi parmigiano reggiano
- 2 uova
- maggiorana
- pepe nero macinato al momento
- 1 rotolo pasta sfoglia

## Preparazione

- Pulire gli spinaci selezionando le foglie, scartando tutti i gambi e sciacquare abbondantemente in acqua fresca corrente. Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaino in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli finemente con la mezzaluna sul tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le uova sbattute (tenendone da parte un poco per pennellare la superficie), un pizzico di sale, uno di maggiorana e una macinata di pepe.
- Foderare una placca da forno di forma circolare da 25-28 cm di diametro con carta da forno leggermente inumidita affinché diventi più malleabile.
- Dividere a metà la pasta sfoglia e stenderla in due dischi sottili.
- Adagiare il primo nella placca foderandola completamente anche lungo i bordi e punzecchiarne il fondo con i denti di una forchetta.
- Cospargere uniformemente il composto di spinaci e livellarlo con una spatola piatta.
- Coprire con la restante pasta sfoglia sigillando bene i bordi.
- Punzecchiare anche la superficie e spennellare con l'uovo tenuto da parte.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 25-30 minuti. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata.

- Servire tiepida.