

## Torta salata ricotta e spinaci

---



### Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia

500 g spinaci puliti

500 g ricotta vaccina fresca

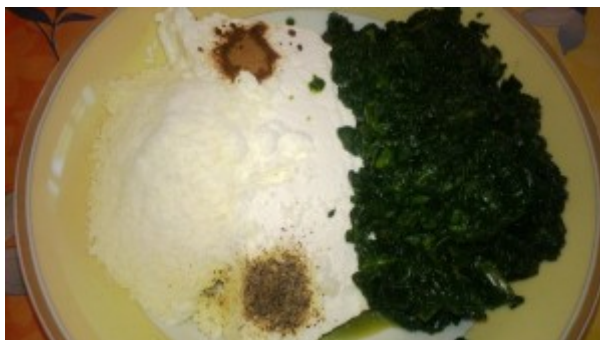
50 g parmigiano grattugiato

1 uovo

sale, pepe, noce moscata

Lessate gli spinaci ( vedi procedimento qui <http://blog.magiccooker.net/sformatini-di-spinaci/> )

Unite la ricotta, gli spinaci lessati e tritati, sale, pepe, noce moscata.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Srotolate la pasta sfoglia e mettete con la sua carta forno nella tortiera. Bucherellate il fondo con la forchetta e versate sopra l'impasto. Piegate la pasta sfoglia dai bordi verso il centro.

Sbattete l'uovo con 1 pizzico di sale e spennellate sopra.



Poggiate la tortiera nella pentola e coprite con Magic Cooker. Cuocete sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, 3 minuti a fiamma alta, poi circa 30 minuti a fiamma medio-bassa. Durante la cottura asciugate 4-5 volte il coperchio sotto.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti. Diventerà più dorata sopra.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.