

Tortino di spinaci



Ingredienti per 4 persone

1 kg Spinaci cotti

1 Uovo

Sale pepe Olio evo q.b.

100 g Parmigiano grattugiato

500 gr di Ricotta

180 g pangrattato

Noce moscata q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in una boule gli spinaci, strizzati e sminuzzati a coltello. Aggiungere parmigiano, pangrattato, un pizzico di noce moscata, l'uovo, la ricotta scolata e setacciata, salare pepare ed amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Oleare una pirofila e cospargerla con pangrattato, disporvi il composto, pressare leggermente, ricoprire la superficie con pangrattato e parmigiano. Adagiare la pirofila sul distanziatore all'interno del kit forno, coprire con MC ed avviare la cottura a fiamma viva per 5 min. poi abbassare la fiamma e proseguire la cottura

per altri 5 min. Spegnerre il fuoco e lasciare 2/3 min. in autocottura.
Togliere la pirofila dal kit forno e lasciar intiepidire prima di servire.

Lorena Vecchini