



TORTA SALATA CON COPERTURA SPEZIATA, SPINACI, RICOTTA E PAPRIKA

Ingredienti

3 confezioni di Pasta sfoglia con FARINA INTEGRALE
500 g di spinaci
250 g di ricotta
40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g di pecorino grattugiato
2 uova
1/2 spicchio di aglio
1 pizzico di noce moscata
olio extravergine di oliva
sale, pepe
Q.b. paprica
30 g di burro

Procedimento

Stendete un po' la sfoglia con il matterello.
Spennellatela con il burro fuso e spolverate con la spezia scelta.

Arrotolate la sfoglia stretta su sé stessa, dal lato lungo.
Fate riposare in frigorifero per 20 minuti.

Tagliate il cilindro in tante girelline spesse un centimetro.
Sistematiche le girelline sulla carta da forno partendo dal centro con una girella e sviluppando attorno a essa il collage con le altre girelle in modo concentrico.
Coprite con un altro foglio di carta da forno e stendete con il matterello.
Usate la sfoglia speziata come base della torta o come copertura.

Lavate gli spinaci accuratamente e fateli appassire in una padella antiaderente con un filo di olio, l'aglio e una tazzina di acqua.
Non appena saranno cotti, eliminate l'aglio e trasferite gli spinaci in uno scolapasta in modo da strizzarli al meglio.
Preparate il ripieno amalgamando la ricotta, un uovo, il Parmigiano Reggiano, il pecorino e la noce moscata.
Lavorate il composto e aggiustate di sale e pepe.

A questo punto unite gli spinaci e amalgamate il tutto.
Rivestite uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro con il primo rotolo di sfoglia integrale, riempitela con il composto e livellatelo con un cucchiaino.
Richiudete la torta con la sfoglia a girelle.

Spennellate la superficie con l'uovo rimasto sbattuto e infornate a 180 °C per circa 45 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare la torta almeno mezz'ora prima di servirla.