



RUSTICO RICOTTA E SPINACI (PASTA SFOGLIA VELOCE)



Ingredienti

600 g farina 0 oppure Manitoba

400 g burro freddissimo

280 g acqua fredda

10 g sale

5 g aceto di vino bianco (facoltativo, migliora friabilità)

Per il ripieno:

250 g ricotta fresca

200 g spinaci freschi (o 150 g surgelati, ben strizzati)

50 g parmigiano grattugiato

1 uovo intero + 1 tuorlo (per legare)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Noce moscata q.b.

50 g mozzarella a cubetti (facoltativa, per più filantezza)

Procedimento per la base

Preparazione base

1. Mescola farina e sale.
2. Aggiungi il burro freddo tagliato a cubetti.
3. Con la punta delle dita sfrega velocemente il burro nella farina.

□ Non deve diventare sabbia fine.

Devi lasciare pezzi di burro grandi come nocciole o noci.

1. Sciogli l'aceto nell'acqua fredda.
2. Versa i liquidi e mescola velocemente con una spatola.
3. Compatta senza impastare troppo.

Deve risultare grezzo, con burro visibile.

Primo riposo:

Forma un rettangolo, avvolgi e metti in frigo 30 minuti.

Laminazione semplificata:

1. Fai 4 pieghe semplici (a 3) senza incasso. **Giro tipo:**

1. Stendi a rettangolo lungo.
2. Piega a tre.
3. Ruota 90°.
4. Riposo 20-30 minuti.

Ripeti per 4 volte.

Riposo finale

Almeno 1 ora prima dell'utilizzo.

Risultato tecnico

- Questa versione ti dà:
 - sfogliatura più irregolare ma evidente
 - sviluppo molto buono
 - lavorazione più veloce rispetto alla classica
 - meno rischio di rottura

Perfetta per:

- rustici da banco
- vol-au-vent veloci
- millefoglie casalinga
- sfoglia per aperitivi

Procedimento per il rustico

Preparazione degli spinaci

1. Lava gli spinaci freschi e cuocili in poca acqua salata per 3-4 minuti, finché appassiscono.
2. Strizzali bene, eliminando tutta l'acqua in eccesso.
3. Se usi surgelati, scongela e strizza bene.

Preparazione del ripieno

1. In una ciotola, unisci:
 - spinaci cotti e strizzati
 - ricotta
 - parmigiano grattugiato
 - mozzarella a cubetti (facoltativa)
 - uovo e tuorlo
 - sale, pepe e noce moscata

2. Mescola bene fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

ricotta

parmigiano grattugiato

mozzarella a cubetti (facoltativa)

uovo e tuorlo

sale, pepe e noce moscata

Assemblaggio

Versione aperta:

1. Stendi la pasta sfoglia o brisée su teglia foderata di carta forno.
2. Versa il ripieno e livella con spatola.
3. Spennella i bordi della pasta con tuorlo per doratura.

Versione chiusa (tipo torta rustica):

1. Stendi metà pasta come base.
2. Versa il ripieno.
3. Copri con l'altra metà di pasta, sigillando bene i bordi.
4. Spennella la superficie con tuorlo.

Cottura

- Forno statico: 180°C
- Cuoci 30-35 minuti fino a doratura uniforme.
- Lascia intiepidire 5-10 minuti prima di servire.

Consigli

- Puoi aromatizzare con noce moscata, prezzemolo o un filo d'olio.
- La mozzarella è facoltativa, ma dona filantezza al ripieno.
- Conservazione: 1-2 giorni in frigorifero, ottima anche fredda.