

Torta salata con ricotta e spinaci

Torta salata con ricotta e spinaci

[torta-salata-ricotta-e-spinaci](#)

piatto in preparazione

[torta-salata-spinaci-pasta-fillo](#)

piatto finito

Ingredienti per 4 persone:

- n. 2 rotoli di pasta sfoglia (rotonda o rettangolare)
- 500 gr, di ricotta fresca
- 200 gr, prosciutto a dadini
- 8 cubetti di spinaci surgelati
- 2 mozzarelle da 125 gr. a dadini ben scolate
- 8 wurstel piccoli a dadini
- una manciata di parmigiano

- una confezione di besciamella da 250ml
- una grattata di noce moscata
- pepe
- sale q.b.
- uno o 2 tuorli da spennellare

oooooooooooooooooooo

Srotolare le 2 sfoglie nella loro carta da forno ed adagiarne una su una teglia antiaderente per forarla con una forchetta. A parte lessare in un dito d'acqua con un pizzico di sale i cubetti di spinaci. Scolarli, tagliuzzarli e strizzarli per eliminare tutta l'acqua di cottura. Unirli alla ricotta schiacciata con una forchetta. Aggiungere le mozzarelle, i wurstel, i dadini di prosciutto, il parmigiano, la besciamella. Lavorare l'impasto fino a quando non risulta omogeneo. Unire sale, pepe e noce moscata. Distribuire l'impasto sulla sfoglia in modo da

lasciare liberi i bordi. Chiudere con la seconda sfoglia avendo cura di rimboccare e sigillare i bordi. A questo punto con l'ausilio di un pennello da cucina spennellare la superficie coi tuorli. Infornare sul ripiano medio del forno ventilato a 200° per circa mezz'ora e comunque fino a quando la superficie sarà dorata. Servire caldo e buon appetito!