

# TORTA DI SPINACI AL SALMONE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta brisée,
- 1000 g di spinaci,
- 100 g di formaggio groviera,
- 40 g di burro,
- 50 g di farina,
- 4 filetti di salmone,
- 50 cl di latte,
- 10 cl di panna,
- noce moscata,
- timo,
- sale,
- pepe,
- legumi secchi.

Pulite bene gli spinaci, lavateli e lessateli in poca acqua salata.

Scolateli, strizzateli e tritateli.

Lessate per 10 minuti il salmone in acqua salata.

Scolatelo e sminuzzatelo.

In una casseruola scaldate il burro e aggiungete sempre mescolando la farina, il latte, due mestoli d'acqua di cottura del pesce.

Insaporite con sale, pepe, noce moscata e timo.

Spegnete e, lontano dal fuoco, incorporatevi la groviera grattugiata, la panna, gli spinaci e il pesce.

Tirate con il matterello la pasta a disco e adagiatela su una tortiera leggermente imburrrata facendola risalire anche sul bordo.

Foderatela con un foglio di carta da forno e riempite di legumi secchi.

Cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 15 minuti.

Ritirate.

Eliminate carta e legumi.

Versate nella tortiera il composto di spinaci e salmone.

Ripiegate un pochino i bordi della pasta e bucherellatela tutt'intorno.

Ponete in forno preriscaldato a 180°C e cuocete mezz'ora.

Passate su un piatto da portata e servite tiepida.