

TORTA DI SPINACI E FORMAGGIO

Ingredienti per 8 persone:

- 125 g di farina,
- 1 pizzico di senape in polvere,
- 1 uovo,
- 30 cl di latte,
- 25 g di burro fuso,
- olio di semi,
- sale.

Per la farcia:

- 450 g di spinaci surgelati tritati,
- 225 g di ricotta,
- 225 g di formaggio emmenthal,
- 225 g di formaggi caprini,
- 5 cl di panna da cucina,
- 3 uova,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5).

Setacciate la farina, la senape in polvere e il sale in una ciotola.

Aggiungete poco per volta l'uovo sbattuto e il latte, mescolando fino a ottenere una crema densa e morbida.

Unite il burro fuso e mescolate ancora.

Lasciate riposare.

Preparate la farcia: fate sgelare gli spinaci in un padellino, per dieci minuti, mescolando spesso.

Schiacciateli ed eliminate l'acqua in eccesso.

Aggiungete la ricotta, i caprini, 150 g di emmenthal grattugiato, la panna e le uova sbattute.

Salate, pepate, profumate con la noce moscata e mescolate bene.

Ungete leggermente con olio di semi una padella antiaderente di 18 cm di diametro.

Versatevi impasto sufficiente a coprirne il fondo con uno strato sottile.

Cuocete per uno o due minuti a fuoco medio finché la crespella sarà dorata da un lato, quindi rigiratela e cuocete per altri due minuti sull'altro lato.

Ripetete con il resto dell'impasto e fate otto crespelle.

Sistematicamente una crespella su una teglia leggermente unta e distribuitevi sopra un poco della crema di spinaci.

Coprite con un'altra crespella e proseguite a strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Cospargete l'ultima crespella con il parmigiano e il resto dell'emmenthal grattugiati e cuocete in forno per quindici minuti.