

TORTA DI SPINACI E RISO

Ingredienti per 8 persone:

- 400 g di pasta sfoglia surgelata e scongelata,
- 500 g di riso integrale,
- 500 g di spinaci freschi mondati,
- 400 g di mais dolce in grani,
- 130 g di pinoli,
- noce moscata,
- 3 uova,
- burro,
- sale,
- pepe.

Accendete il forno a 170 gradi (termostato 5).

Cuocete il riso in abbondante acqua salata per circa quindici minuti.

Quando sarà tenero, scolatelo, raffreddatelo con acqua fredda e tenetelo da parte.

Cuocete gli spinaci senz'acqua, coperti, per cinque-sei minuti.

Scolateli, premete bene per eliminare l'acqua in eccesso e tritateli.

Mescolate il riso con gli spinaci, il mais scolato e i pinoli.

Insaporite con sale, pepe e noce moscata, poi amalgamate al composto le uova.

Imburrate bene uno stampo rettangolare di circa 20x30 cm.

Stendete molto sottilmente la pasta sfoglia e usatela per foderare completamente lo stampo.

Tenete da parte uno strato da usare come coperchio.

Riempite lo stampo con il composto di riso e livellatene la superficie.

Copritela con lo strato di sfoglia tenuto da parte e chiudete bene ai bordi.

Spennellate la pasta con del burro sciolto.

Passate in forno per cinquantacinque minuti.

Quando la pasta sarà dorata e croccante togliete dal forno e lasciate riposare qualche minuto.

Potrete servire la torta, a piacere, calda o fredda, tagliata a rettangoli.