

TORTA PASQUALINA DI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 75 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 300 g di farina,
- 2 uova,
- olio d'oliva,
- 1500 g di spinaci,
- 75 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 3 uova,
- prezzemolo tritato,
- sale.

Pulite e lavate accuratamente gli spinaci.

Metteteli in un tegame senza aggiungere acqua e fateli cuocere a fuoco basso per dieci minuti.

Scolateli, strizzateli bene e tritateli finemente.

Mondate e tritate la cipolla.

In un tegame fate sciogliere il burro, unite la cipolla e il prezzemolo tritati e lasciate rosolare per cinque minuti a fuoco moderato.

Togliete dal fuoco e versateci le uova sbattute e il parmigiano.

Amalgamate il tutto e lasciate completamente raffreddare.

Ponete la farina a fontana, aggiungete le uova, il sale e tanta acqua tiepida quanto basta per impastare il tutto e ottenere un impasto omogeneo.

Dividete l'impasto in due parti e stendetelo con un mattarello infarinato fino a ottenere due dischi sottilissimi.

Ungete di olio una tortiera e disponetevi un disco di pasta che dovrà sporgere dal bordo di circa 1 cm.

Versatevi il composto di spinaci e livellatelo; ricoprite con il secondo disco di pasta e unitelo al primo.

Bucherellate la pasta con la forchetta e passate in forno caldo per quaranta minuti finché la superficie è dorata.