

TORTA RUSTICA AGLI SPINACI FILANTI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta per pizza,
- 1 confezione di spinaci filanti,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di latte,
- 1 noce di burro,
- sale.

Scongelate la pasta per pizza, stendetela e foderate una teglia.

Fate saltare gli spinaci con il burro, toglieteli dal fuoco e incorporatevi l'uovo battuto con il latte.

Versate gli spinaci sulla pasta e infornate a 200 gradi per circa 35 minuti.

Servite tiepido o freddo guarnendo il piatto con rosette di prosciutto crudo.