

TORTA RUSTICA ARCOBALENO

Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di farina,
- 500 g di spinaci,
- 200 g di prosciutto cotto a fette sottili,
- 200 g di formaggio fontina,
- 2 peperoni rossi,
- 2 peperoni gialli,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- timo,
- burro,
- sale,
- pepe.

Disponete a fontana la farina setacciata con un pizzico di sale.

Al centro versate il vino e l'olio e cominciate a impastare aggiungendo acqua a mano a mano che serve per ottenere una pasta omogenea.

Mettetela in frigorifero a riposare per 30 minuti.

Lessate gli spinaci in acqua bollente salata, scolateli, strizzateli, tritateli e insaporiteli in una padella con poco burro.

Salate, pepate, incorporate la panna, il formaggio grattugiato e profumate con il timo.

Arrostite i peperoni, eliminate la pellicina annerita, i filamenti interni e tagliateli a larghe falde.

Dividete la pasta in due parti.

Stendete con il matterello la prima e foderatevi una teglia imburrata facendola risalire sui bordi.

Riempitela alternando gli ingredienti: prima uno strato di prosciutto cotto, poi uno di spinaci alla panna, poi uno di peperoni rossi e sopra uno di fontina a fettine sottili.

Ricominciate daccapo, questa volta con i peperoni gialli.

Continuate fino a esaurimento degli ingredienti sempre schiacciando ogni strato.

Coprite con un'altra pasta tirata a disco.

Sigillate i bordi, bucherellate la superficie, spennellatela con un tuorlo sbattuto.

Mettete in forno a 180°C per un'ora.

Servitela calda o fredda.