

TORTA SALATA AGLI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di crackers tritati,
- 50 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di formaggio provolone a dadini,
- 1 wurstel,
- 200 g di spinaci lessati,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 cucchiaio di formaggio grana padano grattugiato,
- 50 g di panna,
- sale,
- pepe.

Montate il burro, dopo averlo tenuto a temperatura ambiente.

Unite un tuorlo, il sale e cracker tritati in giusta quantità per ottenere un composto morbido.

Prendete uno stampo da crostata di 22 cm e stendete il composto sul fondo e sul bordo.

Tritate gli spinaci e disponete anche questi sullo stampo.

Aggiungete il pecorino grattato, i dadini di provolone e il wurstel tagliato a rondelle.

Sbattete le uova con sale e pepe.

Unitevi il grana grattugiato e la panna.

Versate il composto sugli spinaci e mettete in forno caldo a 180° per 20 minuti circa.