

TORTA DI SPINACI E CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di spinaci
- 500 g di bietole
- 4 carciofi
- 1 confezione pasta sfoglia surgelata
- 2 uova
- 30 g di burro
- 200 g di ricotta
- sale
- pepe
- spezie
- formaggio grattugiato

Dopo aver lavato gli spinaci e le bietole, fateli cuocere per circa 15 minuti, quindi strizzateli e tritateli grossolanamente. Cuocete i carciofi a vapore e dopo aver eliminato le foglie più dure.

Unite al trito di spinaci e bietole, la ricotta, le 2 uova, sale, pepe, spezie e lavorate il composto affinché diventi omogeneo.

Per ultimo aggiungete i carciofi tagliati a fettine.

Tirate la pasta sfoglia e dividetela in 2 parti, imburrate il fondo della tortiera e appoggiate una sfoglia di pasta.

Versate il ripieno, aggiungete qualche pezzetto di burro e del formaggio grattugiato abbondante.

Coprite il ripieno con l'altra sfoglia, chiudetela bene ai lati, bucatela con una forchetta, spennellatela con un po' di uovo e mettete in forno caldo a cuocere per circa 1 ora.