

TORTA GENOVESE DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci surgelati,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla tritata,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritati,
- 1 uovo,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale.

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 1 uovo,
- sale,
- olio.

Lessare gli spinaci, strizzarli, tritarli e soffriggerli nel burro con la cipolla e il prezzemolo.

Unire l'uovo e il parmigiano.

Nella farina posta a fontana mettere l'uovo, il sale e poco alla volta tanta acqua tiepida quanto basta ad ottenere un impasto omogeneo.

Ricavarne due dischi.

Foderare una tortiera unta, disporvi gli spinaci, coprire con il secondo disco e infornare a 200°C per 35' circa.