

TORTA RUSTICA DI SPINACI E RICOTTA

Ingredienti:

- 300 g di farina bianca,
- 20 g di lievito di birra,
- 30 g di strutto,
- 150 g di ricotta,
- 150 g di spinaci lessati,
- 2 uova,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- pepe in grani,
- sale.

Sistemare la farina a fontana sulla spianatoia, sbriciolarvi al centro il lievito, diluito con mezzo bicchiere d'acqua tiepida, e impastare il tutto con le mani lavorando energicamente.

Mettere la pasta in una larga terrina infarinata, coprirla con un canovaccio e lasciarla lievitare fino a quando non si sarà un po' gonfiata.

Rimettere la pasta sulla spianatoia e incorporarvi un uovo, lo strutto, un generoso pizzico di sale ed un altro mezzo bicchiere di acqua tiepida; lavorare la pasta senza mai fermarsi fino a quando sarà diventata liscia ed elastica.

Tritare gli spinaci, mescolarvi la ricotta passata al setaccio, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.

Imburrare una teglia dai bordi alti e foderarla completamente con due terzi della pasta spianandola bene con le mani; ricoprirla con il composto di ricotta e spinaci, livellandolo con un coltello, e appoggiandovi sopra, formando un reticolato, alcune strisce di pasta già preparate.

Porre la teglia in luogo tiepido fino a quando la pasta non si sarà lievitata.

Pennellare le strisce con uovo sbattuto e cuocere in forno già caldo per circa 30 minuti.