

CROSTATATA AGLI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di spinaci surgelati
- 250 g di formaggio bianco sgocciolato
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 15 cl di panna
- 500 g di pasta brisée
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe
- 10 g di burro per lo stampo.

Imburrate uno stampo smontabile di 22 cm di diametro.

Tirate due terzi della pasta con un mattarello e foderate lo stampo imburato.

Fate riposare per trenta minuti in frigorifero.

Scongelate gli spinaci a fuoco dolce in una casseruola coperta.

Sbattete tre uova con una forchetta, aggiungete il formaggio bianco, il parmigiano e la panna.

Salate, pepate, aggiungete due grossi pizzichi di noce moscata e mescolate.

Sbattete l'uovo rimanente con la forchetta.

Tirate il resto della pasta e tagliate un disco delle dimensioni dello stampo.

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Quando gli spinaci sono sgelati, sgocciolateli e strizzateli per eliminare l'acqua al massimo.

Salateli, pepateli e mescolateli con la preparazione al formaggio.

Versate la miscela nello stampo, coprite con il disco di pasta, spennellate i bordi e il coperchio con l'uovo sbattuto.

Sigillate la torta pizzicando i bordi, fate un bel buco in mezzo al coperchio e mantenetelo aperto con un tubo di cartoncino.

Decorate con formine di pasta ricavate nei ritagli.

Infornate e lasciate cuocere per quaranta minuti; se la pasta si colora troppo rapidamente riducete la temperatura.

Per servire togliete la ciminiera di cartoncino e sformate delicatamente la torta.