

# CROSTATATA ALLE ACCIUGHE E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci freschi
- 40 g di burro
- 2 uova
- 6 cucchiaini di panna
- 3 porzioni di formaggio fuso
- 6 filetti d'acciughe
- 250 g di pasta brisée
- noce moscata
- sale
- pepe

Imburrate uno stampo da crostata di 20 cm di diametro con 15 g di burro.

Spianate la pasta con il mattarello e foderate lo stampo.

Togliete i gambi agli spinaci, mondateli e lavateli.

Sciogliete a fuoco dolce il burro rimanente in un casseruola; aggiungete gli spinaci e lasciateli cuocere per cinque o dieci minuti, mescolando ogni tanto finché sono teneri.

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Scolate gli spinaci, schiacciandoli per estrarre il liquido.

Tritateli, versateli nello stampo.

Sbattete le uova con la panna in una terrina, aggiungete un pizzico di noce moscata, salate leggermente e pepate.

Tagliate in due le porzioni di formaggio fuso e disponetele sulla crostata alternandoli ai filetti di acciughe.

Infornate a mezza altezza e lasciate cuocere per trenta minuti.

Abbassate la temperatura a 140 gradi (termostato 4).

Fate cuocere per altri dieci o quindici minuti finché l'interno della crostata sia rappreso e la pasta dorata.