

CROSTATATA ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scarola
- 500 g di spinaci surgelati
- 1/2 mazzetto di crescione
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 cl di latte
- 100 g di formaggio groviera grattugiato
- 2 uova
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- sale
- pepe

Scongelate gli spinaci a fuoco lento in una casseruola.

Lavate il crescione, la scarola, il prezzemolo; sgocciolateli e tritateli.

Fondete il burro in una casseruola, spolveratelo di farina e mescolate per un minuto; bagnate con il latte e portate a ebollizione senza smettere di mescolare.

Fate cuocere per cinque minuti a fuoco dolce poi spegnete.

aggiungete le uova e il groviera, salate e pepate.

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Quando gli spinaci sono scongelati, aggiungete le altre erbe, mescolate e fate cuocere per cinque minuti.

Unite le erbe alla salsa.

Versate il tutto nella crostata e cuocete in forno per trenta minuti.