

CROSTATA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta brisée surgelata
- 300 g di spinaci surgelati
- 50 g di burro
- 2 uova
- 150 formaggio caciotta
- 80 g di pinoli
- sale
- pepe

Imburrate una teglia e foderatela con la pasta scongelata tirata a sfoglia dopo aver tolto un pezzetto per la grata. Lessate gli spinaci, insaporiteli nel burro e amalgamatevi le uova sbattute, la caciotta a pezzetti, i pinoli; salate pepate e versate nella teglia pareggiando la superficie. Fate la grata con la pasta avanzata e cuocete a 170°C in forno 40 minuti. Servite tiepida.