



Tortino di ricotta e spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - verdure lardo

Ingredienti:

1,5 kg. di spinaci, 500 gr. di ricotta, sale, 250 gr. di farina, 1 spicchio d'aglio, 150 gr. di parmigiano grattugiato
200 gr. di cipolline, 130 gr. di lardo, 2 uova, 1 cucchiaio di strutto, prezzemolo, 1 cucchiaio di burro

Preparazione:

Lavate molto bene gli spinaci e lessateli; poi scolateli, strizzateli e tritateli. Fate un battuto con le cipolline, il lardo, l'aglio, il prezzemolo e mettete a rosolare il tutto con il burro; uniteci gli spinaci e lasciate insaporire per 5 minuti o comunque fino a che il liquido sia tutto assorbito. Togliete dal fuoco e mescolateci le uova, il parmigiano e la ricotta. Fate una pasta con la farina, un pizzico di sale, lo strutto e acqua quanto basta per ottenere un composto sodo ed omogeneo. Tirate 2 sfoglie (una più grande dell'altra); con quella più grande foderateci una teglia oliata, versateci gli spinaci e ricoprite con l'altra sfoglia. Infornate in forno già caldo e doratela.

