

## TORTA PASQUALE AGLI SPINACI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- 2 tuorli d'uovo
- panna liquida (200ml)
- Pasta Sfoglia Findus (250gr)
- Spinaci in Foglia Findus (300gr)

### Come si prepara

Preparate la pasta sfoglia seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Preparate gli spinaci seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Sbucciate l'aglio, affettatelo, e mettetelo con l'olio e una presa di sale in una casseruola.

Fatelo cuocere per un paio di minuti, poi aggiungete gli spinaci e lasciate cuocere per altri 10 minuti con un coperchio sopra.

Rivestite una tortiera con un foglio di carta da forno, imburратelo e sistematevi sopra la pasta sfoglia che avrete steso, lasciando uscire dal recipiente l'orlo eccedente.

Mettete in una ciotola i tuorli, la panna, un pizzico di sale e amalgamate gli ingredienti.

Distribuite sulla pasta sfoglia gli spinaci e incorporate il loro sugo di cottura alle uova, quindi versate questa salsina sulla verdura e ripiegate verso l'interno i bordi di pasta sfoglia eccedente, formando una crosta tutt'intorno.

Mettete nel forno già caldo a 180 gradi e cuocete per 20 minuti o finché il bordo della pasta sarà dorato e il ripieno compatto.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

**Gradimento:** 1

### Tags





focacce, occasioni speciali, piatti unici, new, feste, torte, pizze salate, tradizionale, tortini, tortino di zucchini, mediterraneo

