

scuola
 no problem

Torta salata

FACILE

- ♦ richiede 1 ora e 10 min.
- ♦ COTTURA SULLA FIAMMA E AL FORNO

Cosa occorre per 4 persone:

- ✓ stampo di 20 cm di diametro
- ▶ 1 disco di pasta brisée fresca
- ▶ 200 g di spinaci
- + 200 g di gorgonzola a dadini
- ▶ 100 g di mandorle in polvere
- ▶ 1,5 dl di latte + burro + sale
- ▶ 1 uovo + 1 spicchio d'aglio
- ▶ 100 g di mandorle a lamelle

1 Prepara gli ingredienti. Elimina le radici degli spinaci. Laval con cura e tritali, senza asciugarli. Cuocili in una larga padella antiaderente con 30 g di burro e lo spicchio d'aglio tritato per qualche minuto, finché l'acqua rimasta sulle foglie degli spinaci sarà evaporata. Regola di sale. Passa al mixer il gorgonzola con le mandorle in polvere, il latte e l'uovo.

2 Cuoci. Fodera lo stampo con il disco di pasta brisée, lasciandolo nella carta in cui è avvolto. Stendi gli spinaci sul fondo. Sovrapponi il composto di gorgonzola e mandorle e livella la superficie con il dorso di un cucchiaino. Spolverizza il tutto con le mandorle a lamelle e cuoci la crostata salata in forno già caldo a 180 °C per circa 35 minuti, finché la superfi-

cie sarà dorata e il ripieno rassodato. Togli la crostata dal forno e servila tiepida o fredda tagliata a fette.

TRASFORMALA IN DONO

Può diventare un "regalo", se la incarti con carta da forno, poi con carta trasparente o velina, dopo averla fatta raffreddare e disposta su un disco di cartone. Fissala con rafia, nastro o cordoncino di un colore che si intoni.

Davvero sfiziosa

PERFETTE COME ANTIPASTO, PIATTO UNICO O MERENDA



Classica, la torta salata con ricotta e spinaci surgelata (Idea Quick, 500 g a 3,90 €).



Rustica e saporita, la torta ai carciofi surgelata (Bofrost, 2 pezzi da 250 g a 6,35 €).



Torta di broccoli e carote con formaggio surgelata (Bocon, 600 g a 4,19 €).



Vegetariano, con 16 tipi di verdure diverse (Righi, 2 pezzi da 250 g a 4,19 €).