

TORTA SALATA AGLI SPINACI, formaggio e noci



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 pasta brisée (vedi la ricetta) - 1 uova - 200 ml di panna da cucina intera - 200 ml di latte - 400 g di spinaci freschi - 40 g di noci tritate - 100 g di formaggio erborinato - sale, pepe

1. Iniziare con il preparare la pasta brisée. Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7).
2. Inserire gli spinaci nel cestello vapore, aggiungere 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e avviare il programma VAPORE per 10 minuti. Mettere da parte.
3. Stendere la pasta brisée sul piano di lavoro con il mattarello e metterla in una tortiera precedentemente rivestita con un foglio di carta forno. Bucare la superficie con i rebbi di una forchetta e precuocere in bianco per 10 minuti a 200 °C.
4. Eliminare l'acqua dal contenitore e versarvi le uova, la panna da cucina, il latte, sale e pepe. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 7 (senza riscaldare).
5. Versare il preparato sulla base precotta e aggiungere il formaggio erborinato e le noci. Cuocere in forno per 30 minuti a 200 °C.

