

Torta salata ricotta e spinaci

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-salata-ricotta-e-spinaci/>



Preparazione: **40 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 30 min**



Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

La **torta salata ricotta e spinaci** è un delizioso antipasto preparato con una squisita pasta frolla salata al parmigiano farcita con uno degli abbinamenti di gusto più buoni e classici che ci siano. **Un ripieno cremoso e delicato racchiuso in un impasto croccante, friabile e saporito.** Se preferite potete prepararla anche con la pasta brisè, vi sconsiglio invece di utilizzare la pasta sfoglia poco adatta a questa forma di torta salata. Questa frolla salata è talmente buona da essere perfetta anche per preparare dei semplici biscottini o bastoncini salati. Potete tranquillamente usare degli spinaci surgelati per abbreviare i tempi di preparazione, l'importante è che, a prescindere da quelli che utilizzerete, una volta scolati, facciate attenzione a strizzarli bene. Se volete un gusto più deciso potete aggiungere anche dei cubetti di prosciutto cotto o sei bastoncini di speck. Una versione con la pasta sfoglia molto scenografica e saporita è la [torta fiore di ricotta e spinaci](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



Per l'impasto

- farina 00 150 g
- farina integrale 100 g
- burro 126 g
- parmigiano 35 g
- uova 1
- sale 4 g

Per la farcia

- ricotta 500 g
- spinaci 360 g già puliti
- uova 1
- parmigiano 40 g
- sale
- pepe
- noce moscata

PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI

1

Setacciate in una ciotola le farine e unite il burro, poi lavorate velocemente con le mani fino a che non si saranno amalgamati in un composto sbricioloso. Aggiungete l'uovo, il parmigiano e il sale.



2

Impastate fino ad ottenere panetto omogeneo che farete riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per il tempo necessario a preparare la farcia. Lavorate a crema la ricotta e poi amalgamate l'uovo, il parmigiano, il sale e il pepe.



3

Lessate gli spinaci già puliti in acqua bollente salata, poi scolateli, strizzateli e tritateli al coltello.



4

Una volta raffreddati unite gli spinaci alla crema di ricotta, profumate con la noce moscata e amalgamate bene il tutto. Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetene 2/3 su un piano ben infarinato.



5

Imburrate uno stampo del diametro di 20 cm con il bordo alto circa tre dita e adagiatevi sopra la pasta rifilando bene i bordi (vi consiglio di mettere della carta da forno sulla base e di creare una croce con due strisce in modo da sollevare la torta più facilmente una volta pronta). Versate la farcia di ricotta e spinaci nel guscio di pasta livellando bene.



6

Con la pasta rimasta create delle strisce e formate una gratella come si fa per le crostate. Cuocete la torta salata ricotta e spinaci in forno preriscaldato a 180° per circa 50, poi fatela intiepidire e toglietela dallo stampo.



CONSERVAZIONE

Potete conservare la torta salata ricotta e spinaci in frigorifero per 2-3 giorni ben coperta oppure congelarla e riscaldarla all'occorrenza.