

Torta salata con spinaci e feta greca



di Giulia Crestani | 10 set 2015

La torta salata agli spinaci e feta greca è un piatto unico sfizioso e invitante, ideale da gustare come finger food per una festa o un aperitivo con gli amici.



La **torta salata con spinaci e feta greca** è una ricetta facile e veloce da preparare e dal successo assicurato! La delicatezza degli spinaci e il gusto salato e acidulo della feta daranno vita ad un connubio di sapori strepitoso.

Può essere servita come piatto unico, sia calda che fredda e, se tagliata a pezzetti, può essere uno sfizioso finger food da stuzzicare durante un aperitivo o un brunch con gli amici.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Piatti unici

Cottura

30 minuti

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

20 minuti

Tempo totale

50 minuti

Dosi

6-8 persone

Ingredienti

Pasta brisée

1 rotolo

Feta greca

300 gr

Parmigiano

60 gr

Sale

q.b.

olio

q.b.

Spinaci surgelati

700 gr

Cipolla bianca

1

Uova

1

Pepe

q.b.

Preparazione

1. In una padella **fai soffriggere la cipolla** nell'olio e quando avrà raggiunto la giusta doratura unisci gli spinaci e lasciali cucinare facendo in modo che rilascino la loro acqua. Aggiungi il sale, un po' di pepe e continua a cuocere per altri 15 minuti. Quando saranno completamente cotti, toglì gli spinaci dalla padella e **strizzali in modo da eliminare l'acqua** in eccesso.

2. In una ciotola **mescola gli spinaci** con l'uovo, la feta greca fatta a pezzetti, il parmigiano grattugiato (a piacere un pizzico di noce moscata) e, se necessario, insaporisci con un po' di sale e pepe.

3. Fodera una tortiera circolare con della carta da forno e **stendi la pasta brisée** in modo da farla aderire bene alla superficie e alle pareti ed elimina la pasta in eccesso.

4. Versa all'interno della tortiera l'impasto di spinaci e sulla superficie aggiungi altri pezzettini di feta e del parmigiano grattugiato. Inforna in forno preriscaldato a **180° per 30 minuti**.

Vota la ricetta

