

TORTA di COTECHINO e SPINACI

Ingredienti

- 300 g Farina "00"
- 150 g Burro
- 5 Uova
- 500 g Spinaci
- 400 g Cotechino cotto
- 1 Cucchiaino di semi di sesamo
- Noce moscata
- 80 g Parmigiano grattugiato
- Sale e Pepe

Ricetta

Lavorate la farina con un uovo, il burro a pezzetti e poco sale. Impastate bene, formate una palla e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti, avvolta in carta da forno. Mondate gli spinaci, lavateli e fateli lessare in poca acqua salata per dieci minuti, sgocciolateli strizzateli e tritateli. Mescolate poi gli spinaci con il cotechino sbriciolato, tre uova, il parmigiano, un pizzico di noce moscata e una macinata di pepe. Stendete bene la pasta e ricavatene due dischi, di cui uno più grande dell'altro, con il maggiore foderate uno stampo con un vestito di carta da forno. Versatevi il ripieno preparato e coprite con il disco piccolo sigillando bene lungo i bordi. Sbattete leggermente l'uovo rimasto e spennellatevi la superficie della torta. Cospargetela con i semi di sesamo e fatela cuocere nel forno già caldo a 180° per 40 minuti. SERVITELA CALDA IN TAVOLA E BUON APPETITO

Lo Chef Consiglia...

Vino Rosso Corposo (Sangiovese, Chianti, Barolo)