

Torta salata con spinaci



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per una tortiera da 24cm di diametro

- / 1 pasta brisée vegana tonda
- / 200 g di TENEROTTA VALSOIA
- / 200 g di OVOVEG VALSOIA
- / 200 g di spinaci freschi già lavati
- / 100 ml di BESCAMELLA VALSOIA
- / 20 g di pangrattato
- / 15 g di lievito alimentare in scaglie
- / Sale
- / Noce moscata

Procedimento

1. Scottate gli spinaci in acqua bollente salata per 3-4 minuti.
2. Scolateli e lasciateli raffreddare. Strizzateli bene e tritateli finemente.
3. Riunite in una terrina la Tenerotta, la Besciamella, il pangrattato, l'Ovoveg Valsoia (tenendone da parte due cucchiari) e gli spinaci.
4. Aggiungete il lievito alimentare in scaglie, il sale e insaporite con la noce moscata.
5. Rivestite una tortiera di 24 cm di diametro con la pasta brisée, farcitela con il ripieno e richiudete i bordi sulla farcia.
6. Spennellate la pasta con l'Ovoveg Valsoia e infornate a 180° per 35 minuti circa.