



Tortine agli spinaci

[Del 30/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di pasta brisée surgelata o preparata secondo la ricetta, 200 g di spinaci surgelati tritati, 150 g di caprino, 2 cucchiaini di grana grattugiato, 1 uovo, 1 spicchio di aglio, 40 g di burro, farina per stendere la pasta, sale.

Fate scongelare la pasta a temperatura ambiente. Nel frattempo mettete 1 spicchio di aglio con 25 g di burro in una padella e fatelo dorare, poi schiacciatelo e levatelo dal recipiente. Nel burro profumato mettete gli spinaci parzialmente scongelati e, a fuoco medio, fateli ammorbidire completamente, mescolandoli spesso, finché saranno ben asciutti. Levateli dal fuoco e fateli raffreddare, poi incorporatevi il caprino prima schiacciato con una forchetta, il grana grattugiato e una presa di sale. Con la pasta stesa sulla spianatoia infarinata preparate degli ovali con i quali rivestirete degli stampini a barchetta imburrati. Riempiteli con il composto preparato, poi coprite tutto con altrettanti ovali della stessa dimensione degli stampini e fateli ben aderire alla pasta sottostante. Bucherellate la superficie della pasta con una forchetta e spennellatela di uovo. Infornate le barchette a 200° per circa 20 minuti. Sfornatele, levatele delicatamente dagli stampini e servitele.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]