

Quiche agli spinaci



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta sfoglia

300g di farina
250g di burro
Sale e acqua q.b.

Per il ripieno

500g di spinaci
3 spicchi di aglio
1 cipolla
10cl di olio
2 spicchi di noce moscata
250g di pomodorini
250g di formaggio fresco
3 uova
50g di olive nere
100g di formaggio di pecora
50g di emmentaler
Sale e pepe



Preparazione:

Mescolate la farina con il sale disciolto in acqua e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio. Dividete il burro in tre parti. Stendete la pasta, spalmatevi una porzione di burro e arrotolatela. Ripetete l'operazione altre due volte fino ad esaurimento del burro. Infine lasciate riposare per 20 min.

Lavate gli spinaci. Sbucciate l'aglio e la cipolla, tritateli e fateli appassire in un tegame con l'olio. Unite gli spinaci e insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Versate gli spinaci in uno scolapasta e lasciateli a sgocciolare. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Preriscaldate il forno a 210°C. passate uno stampo sotto l'acqua e rivestitelo con la pasta sfoglia. Bucherellate il fondo con una forchetta.

In una scodella mescolate il formaggio fresco con le uova, poi unite gli spinaci.

Aggiustare di sale il condimento prima di versare nello stampo. Distribuite le olive nere e i pomodorini sopra il ripieno.

Tagliate il formaggio di pecora a dadini e distribuiteli sul tortino. spolverizzate con il emmentaler grattugiato. Ungete con l'olio rimasto e infornate per 45 min.