

Mini torte pasqualine con ricotta e spinaci

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

Occorrente: 4 tortiere antiaderenti da 8-10 cm di diametro

Dosi per 4 persone

250 g di pasta per strudel oppure brisée già pronta

4 uova di quaglia

150 g di ricotta vaccina

2 tuorli d'uovo di gallina

30 g di Grana Padano DOP grattugiato

10 ml di olio extravergine di oliva

150 g di foglie di spinaci freschi

sale

PROCEDIMENTO:

Foderate le tortiere con la pasta, coprite la base con fagioli o gli appositi pesini in ceramica, e cuocete nel forno già caldo a 200°C per 10 minuti circa.

Lavate e asciugate gli spinaci e fateli saltare in una padella antiaderente con l'olio ben caldo e mescolateli con i tuorli, il Grana Padano e la ricotta e aggiustate di sale.

Distribuite il composto nelle tortiere e sgusciatevi al centro un uovo di quaglia

Cuocete nel forno caldo a 200°C per 7 minuti circa, finché l'uovo si sarà rappreso.

Potete preparare le mini pasqualine con un giorno d'anticipo e conservarle già cotte in frigorifero. L'indomani vi basterà rigenerarle per pochi minuti nel forno caldo.

Una ricetta che gioca il suo gusto sulla grassezza dell'uovo, la nota amarognola degli spinaci e la grande complessità del Grana Padano. Ben si abbina con un Franciacorta fine ed elegante, dai profumi delicati e soavi:
Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro