Torta salata funghi e spinaci



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Funghi champignon: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia tonda: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spinaci: 500 gr

Preparazione

La torta salata funghi e spinaci è un rustico troppo buono. A me le torte salate piacciono tantissimo e ne preparo sempre di diversi tipi. Ho voluto sperimentare l'abbinamento spinaci e funghi e devo dire che ho fatto proprio centro, questa torta salata è venuta davvero buonissima, vi consiglio di provarla quanto prima!

La torta salata funghi e spinaci è facilissima da preparare, come prima cosa pulite per bene gli spinaci e tagliateli grossolanamente. Per questa ricetta, potete usare sia gli spinaci freschi che quelli surgelati.

Pulite per bene anche i funghi e tagliateli a fette. In una padella versate l'olio extra vergine di oliva e fate dorare gli spicchi di aglio tritati. Se non vi piace molto il gusto dell'aglio, potete anche metterli interi e poi toglierli.

Aggiungete quindi gli spinaci ed i funghi. Salate e lasciate insaporire per qualche secondo, dopodiché unite i **Pomodori a Cubetti Pomì** e continuate la cottura per un paio di minuti, coprite la padella con un coperchio.

Condite i funghi e gli spinaci con parmigiano grattugiato e pepe nero. Posizionate il rotolo di pasta sfoglia all'interno di uno stampo rotondo e poi farcitelo con il condimento appena preparato. Ultimate la torta salata funghi e spinaci con una bella spolverata di parmigiano grattugiato, tagliate la sfoglia in eccesso ed infornatela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 35 minuti.

La torta salata funghi e spinaci è pronta, è troppo buona e ottima anche fredda!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 gr

