



TORTINO di SPINACI e MONTASIO



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 8 persone

- 400 gr. di pasta sfoglia
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 300 gr. di spinaci lessati
- 100 gr. di pancetta fresca
- 200 gr. di formaggio Montasio semistagionato
- 6 uova intere
- sale e pepe (quanto basta)
- un po' di noce moscata

Descrizione:

Rosolare in una padella la cipolla, la pancetta e l'aglio precedentemente tritati. Aggiungere gli spinaci tagliati sottili e cuocere il tutto per 10 minuti. Preparare tagliato a listarelle sottili il Montasio, aggiungerlo poi agli spinaci, già tolti dal fuoco, mescolando con le uova, la noce moscata, sale e pepe quanto basta. Foderare con la sfoglia una tortiera prima imburrata ed infarinata, versarvi dentro il ripieno e ricoprire con la sfoglia, passarvi

sopra un po' d'uovo sbattuto ed infornare per 30 minuti a 200°. Togliere dal fuoco e sistemare su un vassoio rotondo e servire ben caldo.