

TORTA SALATA AGLI SPINACI



Ingredienti:

Per la pasta:

200 gr farina di kamut integrale;
1 c (2-3 gr) di cremor tartaro ("lievito istantaneo");
1 c (3 gr) sale;
3 - 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva;
acqua q.b. per ottenere un impasto morbido (circa 100 ml).

Per il ripieno:

450 gr di spinaci (anche surgelati);
120 gr di tofu affumicato;
panna di soia q.b. (circa 50 gr).
1 cucchiaino di olio e.v.o.



Preparazione:

In un recipiente mescolare con una forchetta gli ingredienti previsti per la pasta, aggiungendo lentamente l'acqua, quanta ne basta per ottenere un impasto elastico che potrà essere lavorato con le mani (circa 100 ml).
Lasciare riposare l'impasto avvolto da pellicola per 30 minuti in frigorifero.

Nel frattempo cuocere al vapore gli spinaci e sbriciolare con una forchetta il tofu affumicato.

Dopo che si sono intiepiditi, strizzare gli spinaci cotti ed unirvi il tofu, l'olio e poi la panna vegetale.

Stendere con un matterello la pasta e riporla in una tortiera del diametro di cm 25, precedentemente oliata, in modo da coprirne anche i bordi.

Versarvi il ripieno di spinaci e poi ripiegare il bordo della pasta sui margini del ripieno stesso.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Volendo si può usare uno stampo più grande - fino a 28 cm di diametro - con la stessa quantità di pasta, senza ripiegarne i bordi.

Si aumentino però le dosi degli ingredienti del ripieno a 600 gr di spinaci, 160 gr di tofu, olio e panna q.b.

