Tarta de espinacas muy fácil

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tarta-de-espinacas-muy-facil

Preparación

Sacar la masa de hojaldre de la heladera y dejarla a temperatura ambiente para trabajarla mejor. Hervir las espinacas y escurrirlas bien para eliminar el agua sobrante. Dejar que se enfríen, y cortarlas en tiras. Ponerlas en un bol, y mezclar con el queso ricotta y el queso rallado. Añadir el huevo, el pan rallado, la sal y la pimienta, y mezclar bien hasta integrar todo. Poner a precalentar el horno a 180°C. Colocar uno de los círculor sobre papel para hornear y poner el relleno tal como se ve en las fotos. Cubrir la masa con el segundo círculo, humedecer los bordes con un poco de agua y sellarlos con la ayuda de un tenedor. Colocar un tazón pequeño sobre la masa e ir haciendo cortes con un cuchillo con una distancia de unos 2-3 dedos entre corte y corte. Una vez listo, poner el pastel de espinacas a hornear durante unos 30 minutos a 180-200°C. Servir caliente. Disfrutar! Fotos y Receta: Recetin.com

Ingredientes

- 2 Láminas de hojaldre
- 350 gramo/s Espinaca hervida
- 350 gramo/s Ricota
- 1 Huevo
- 100 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pan rallado

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Visitas, Plato Principal