



Torta salata agli spinaci

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- Spinaci 450g
- 1 confezione di Crescenza
- 2 Uovo
- 1 pizzico di Sale

Preparazione

1. Sistemate la pasta sfoglia in una tortiera. Sbattete l'uovo e aggiungete il sale, la crescenza e gli spinaci lessati in precedenza. Versate l'impasto nella tortiera e ripiegate i bordi della pasta. Spennellate la sfoglia con un uovo leggermente sbattuto e mettete in forno a 180°C per circa 20/25 minuti, sfornate e servite tiepida.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	14.76 g
Energia	220.76 kcal
grassi	13.37 g
Fibra	1.94 g
Proteine	9.68 g
Grassi saturi	6.55 g
Sodio	306.87 mg
zuccheri	0.82 g

🕒 35

👤 8 8 persone