



## 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. Preriscaldare il forno in modalità statica (calore sopra e sotto) a 180°C
2. Sistemate la pasta sfoglia in una tortiera. Sbattete l'uovo e aggiungete il sale, la crescenza e gli spinaci lessati in precedenza. Versate gli ingredienti nella tortiera e ripiegate i bordi della pasta.
3. Spennellate la sfoglia con un uovo leggermente sbattuto e mettete in forno a 180°C per circa 40/45 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