

# Torta di spinaci e ricotta

## Ingredienti:

pasta per timballo  
300 g. di farina  
70 g. di zucchero  
2 uova  
sale  
un pizzico di cannella  
50 g. di zucchero  
acqua tiepida q. b.  
oppure un foglio di pasta frolla sottile

## Strumenti:

Teglia  
cucchiaio  
insalatiera  
mezzaluna

## Ripieno:

$\frac{1}{2}$  Kg. di ricotta  
 $\frac{1}{2}$  kg. di spinaci lessati  
50 g. di parmigiano  
1 mozzarella  
noce moscata  
3 uova

## Preparazione:

Disporre a fontana la farina, aggiungere il burro, lo zucchero, le uova, la cannella e il sale. Impastare e stendere due fogli di pasta: uno per foderare la teglia e l'altra per coprire l'impasto.

Impasto: tritare gli spinaci e unire la ricotta le uova, la noce moscata e il sale.

Mettere il tutto in una teglia, già foderata di pasta e ricoprirla con l'altro disco.

Infornare a 180° per mezzora circa.