

TORTA PASQUALINA

EEN HARTIGE TAART MET SPINAZIE EN RICOTTA

Ingredienten

- 1 rol bladerdeeg (rond) of zelf bladerdeeg maken
- 450 g diepvriesspinazie, ontdooid
- 2 el olijfolie
- 1 grote ui, gesneden
- 2 knoflookteentjes, fijngesneden
- 3 eieren
- 250 gr. ricotta
- 100 gr. gerookte spek in stukjes gesneden
- 55 g parmezaanse kaas
- 1 mozzarella in stukjes gesneden
- snuifje muskaatnoot,
peper en zout



Bereiding

- Verwarm de oven op 200 C.
- Haal zo veel mogelijk vocht uit de spinazie en verwarm de olijfolie in een pan met anti-baklaag, fruit lichtjes de ui en de look erin (glazig niet laten kleuren).
- Voeg de spinazie toe en laat op zacht vuurtje 10 minuten sudderen.
- Haal de alles van het vuur en laat even afkoelen.
- Voeg de eieren, de ricotta, de parmezaanse kaas en de mozzarella toe en breng het geheel op smaak met peper, zout en wat muskaatnoot en goed mengen.
- Vet een ronde springvorm in, bekleed met het bladerdeeg en schep het mengsel erin, leg bovenop de stukjes spek en strijk gelijkmatig uit.
- Zet ongeveer 40 minuten in de oven en men kan het serveren warm, lauw of koud