



Torta rustica agli spinaci e ricotta con patate, cipolle caramellate e olive Leccino

40 minuti • Uova non incluse

10



Cipolla



Olive leccino Bio



Patate



Ricotta



Spinacino baby



Pasta sfoglia



Macinato misto di
maiale e manzo



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero, Uova

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Olive leccino Bio	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Pasta sfoglia** 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	545 g	100 g	685 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3316 kJ/ 793 kcal	608 kJ/ 145 kcal	4616 kJ/ 1103 kcal	674 kJ/ 161 kcal
Grassi (g)	40 g	7 g	63 g	9 g
Grassi saturi(g)	25 g	5 g	35 g	5 g
Carboidrati (g)	85 g	16 g	85 g	13 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	1 g
Fibre (g)	8 g	2 g	9 g	1 g
Proteine (g)	18 g	3 g	45 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio**. Unite gli spinaci (ricordate di lavarli bene), un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a rondelle molto sottili, di circa 0.5 cm. Trasferitele in una ciotola e conditele con un cucchiaino d'**olio** e un pizzico di **sale**.
- Trasferite gli spinaci in una ciotola con un **uovo** (per 2 persone), la **ricotta**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mescolate.

3



Preparare le cipolle

- Nel frattempo, sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite le cipolle, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide.

2



Infornare la torta

- Srotolate la **pasta sfoglia** e disponetela in uno stampo rotondo. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta e farcitela con il **ripieno** di spinaci e ricotta.
- Disponete le **patate** su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle.
- Infornate sia la torta che le patate e cuocete per circa 25-28 minuti.

Ricetta personalizzata: TIP: il macinato di carne sarà cotto quando risulterà dorato e non più rosa. Portate una padella su fuoco medio con un filo d'olio e scaldate per 1-2 minuti. Aggiungete il macinato di carne, un pizzico di sale e cuocete per 5-6 minuti, mescolando ogni tanto.

4



Disporre nei piatti

- Sfnate la torta e guarnitela con le **patate**, le **cipolle** caramellate e le **olive**.

Buon Appetito!