

TORTA SALATA SPINACI E TONNO

Ingredienti per 4 persone

2 confezioni di pasta sfoglia
500 gr. di spinaci surgelati
1 scatola di tonno sott'olio
1 confezione di philadelphia (o formaggio spalmabile simile) da 62,5 gr.
8 sottilette (o formaggio filante simile)
1 uovo intero
1 generosa manciata di formaggio grattugiato
1 goccio d'olio



Prendere la carta forno e stenderla in una teglia adatta per cuocere la torta.
Stendere la prima confezione di pasta sfoglia e ricoprire il fondo con le sottilette, nel frattempo far lessare gli spinaci e farli saltare in una pentola con un goccio d'olio, a questo punto aggiungere il tonno sgocciolato amalgamare bene il tutto e spolverizzare con il formaggio grattugiato.
Dopo aver versato l'impasto nella tortiera aggiungere la confezione di philadelphia a piccoli pezzettini inserendoli nell'impasto e per terminare (chi vuole), fare un ultimo strato di sottilette.
Chiudere la torta con la seconda confezione di pasta sfoglia, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa.

By Anna