

Aperitivo

Crostata lievitata con spinaci, ricotta e formaggio

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

80 min.

Persone

6

Difficoltà

Media



Ingredienti

- Per l'impasto:
- 125 g. di farina tipo 0
- 125 g. di farina (W 260/280)
- 1 cucchiaino di miele
- 1 uovo
- 15 g di zucchero
- 30 ml di olio di semi
- 40 ml di latte
- 40 ml di acqua
- 7 g. di lievito di birra fresco
- 5 g. di sale
- Per la farcitura:

- 200 g. di Spinaci pronti da cuocere Naturizia
- 250 g. di ricotta
- 50 g. di provola
- 1 ciuffo di prezzemolo Naturizia
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini di pangrattato, per cospargere
- 1 tuorlo e 1 cucchiaino di latte, per spennellare



Preparazione

Preparare l'impasto a mano o con l'aiuto di un'impastatrice. In una ciotola (o in un'impastatrice) mettere il latte, il lievito sciolto nell'acqua, il miele, lo zucchero, l'uovo e mescolare bene. **Aggiungere le farine setacciate, unire l'olio** e infine il sale, continuando a lavorare fino a ottenere un **composto ben omogeneo ed elastico**. Formare una palla e trasferire in una ciotola unta, coprire con un canovaccio o pellicola alimentare e **lasciare lievitare fino al raddoppio del volume**.

Nel frattempo, in un tegame, mettere gli spinaci con un filo d'olio, salare e **cuocere per 5/10 minuti circa**, finché non saranno appassiti. Lasciare raffreddare e tritare.

A parte, in una ciotola, versare tutti gli ingredienti del ripieno: spinaci, ricotta sgocciolata, provola a cubetti, prezzemolo e sale. Amalgamare bene.

Trascorso il tempo di lievitazione, riprendere l'impasto e dividerlo a metà. Stendere una metà con il matterello su un piano leggermente infarinato, **rivestire con il disco di pasta ottenuto uno stampo rotondo** base 20 cm bordo 23 cm (imburrito e infarinato), tagliare dai bordi la pasta in eccesso.

Cospargere il fondo con il pangrattato, **farcire con il ripieno**, livellandolo con una spatola.

Stendere l'altra metà di impasto e ricavare delle strisce di 5mm circa, posizzarli sulla superficie formando il classico reticolo della crostata. Con il rimanente impasto formare dei bigoli attorcigliati da posizionare lungo tutto il bordo esterno. Spennellare con la miscela di tuorlo e latte e **cuocere nel forno caldo a 170°/180 °C per 30/35 circa** fino a doratura (*il consiglio della nostra ambassador verso metà cottura, se la crostata si dovesse scurire troppo, coprire la superficie con della carta stagnola).

Servire con un ciuffo di prezzemolo.
