



Torta di spinaci vegana

Ingredienti

Un rotolo di pasta sfoglia rotonda senza burro

1/2 kg di spinaci già puliti (io ho utilizzato quelli freschi già imbustati)

100 g di tofu al naturale strizzato e sbriciolato

4/5 cucchiaini di crema di riso

Un cucchiaino di lievito alimentare

Sale

pepe nero

noce moscata

Un gran risolvicena, adatta a chi segue un'alimentazione vegetale o per chi ha intolleranze ai latticini

Bollire 7/8 minuti gli spinaci in pochissima acqua, scolare, passare sotto l'acqua corrente per raffreddare, quindi strizzare e sminuzzare con un coltello. Aggiungere tutti gli ingredienti e amalgamare con una forchetta.

Srotolare la sfoglia, distenderla su una teglia lasciando la carta in dotazione e bucherellare con una forchetta per evitare che in cottura si gonfi, versare l'impasto, ripiegare i bordi in eccesso e mettere in forno caldo ventilato a 180 gradi per circa una mezz'ora.