



## Torta salata girasole

### **Ingredienti**

2 dischi di pasta brisée confezionati

300 g spinaci surgelati

Un porro grosso

100 g parmigiano

100 g scamorza

90 g yogurt greco

1 uovo

Sale

noce moscata

olio semi

Cuocere gli spinaci surgelati, scongelati, con poca acqua, sul fornello facendoli asciugare molto.

Tagliare il porro a striscioline piccole e stufarlo al tegame con un po' di olio e sale, fino a che sia molto asciutto.

Tritare il porro e gli spinaci grossolanamente.

Aggiungere noce moscata, parmigiano grattugiato e scamorza tritata fine.

Mescolare tutti gli ingredienti del ripieno e aggiungere un uovo (tenendo da parte un mezzo albume per spennellarlo sulla torta), lo yogurt greco e aggiustare di sale.

Bucherellare con una forchetta un disco di pasta brisée sulla sua carta forno.

Disporre una parte del ripieno nella parte centrale del disco, in un cerchio della dimensione di una ciotola.

Lasciare una corona circolare vuota e disporre un cerchio di ripieno lasciando un margine di 2 cm dal bordo.

Mettere una ciotola per proteggere il ripieno centrale.

Chiudere il bordo della torta ripiegando il disco inferiore sul superiore e schiacciare con i rebbi di una forchetta.

Sul bordo della ciotola con uno stuzzicadenti segnare dei puntini a distanza di 3 cm.

Per fare i petali del fiore praticare dei tagli partendo dai puntini fino al bordo esterno, andando fino in fondo.

Girare ciascuno dei settori ottenuti di 90 gradi in modo da ottenere l'effetto del petalo.

Togliere la tazza centrale, spennellare con l'albume dell'uovo la parte centrale e cospargerla di semi di girasole.

Mettere il forno per 30 minuti a 180 gradi.