
Tort ze szpinaku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

Kuchnia włoska

300 g szpinaku

120 g ryżu

60 g tartego parmezanu

40 g masła

2 jajka

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1/2 cebuli

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

Ryż ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, kiedy będzie jeszcze jędrny (al dente) i przyprawić 30 g masła. Drobno pokrojoną cebulę zrumienić w rondlu z oliwą, a następnie dołożyć do niej ryż oraz wcześniej ugotowany i posiekany szpinak. Wszystkie składniki podsmażyć, zdjąć rondel z ognia i wlać do niego dobrze roztrzepane jajka z pietruszką, solą, pieprzem i parmezanem. Dobrze wymieszać, a uzyskaną w ten sposób masę włożyć do foremki wysmarowanej masłem i zapiekać w piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 150°C.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD