TORTA DI RUCOLA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 2 mazzetti di rucola,
- 6 uova,
- 300 gr di panna.

Mondare e lavare la rucola e spezzettarla grossolanamente con le mani.
Unirla alle uova e a 200 g di panna.
Frullare il tutto fino ad ottenere una crema densa.
Aggiungere piano la panna rimasta sospendendo l'operazione se la crema diventa troppo liquida.
Foderare uno stampo con la pasta sfoglia, versarvi la crema e decorare la superficie con una grata di listarelle di pasta.
Mettere in forno a 180°C per 20' circa.