TORTA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta per pizza,
- 300 g di spinaci,
- 50 g di cipolla tritata,
- 100 g di salsiccia,
- 400 g di polpa di pomodoro a dadini,
- 400 g di ricotta,
- 3 uova,
- burro,
- sale.

Scongelare la pasta.
Soffriggere la cipolla con 30 gr di burro, unire la salsiccia sbriciolata e farla rosolare.
Unire, gli spinaci e farli scongelare.
Salare e unire il pomodoro, dopo qualche minuto unire la ricotta e le uova sbattute e far intiepidire.
Stendere la pasta, versarvi il composto, livellarlo e cuocere per 40' in forno caldo a 200° C.