

TAJINE AGLI SPINACI
TUNISIA - AIDA

INGREDIENTI

1 cipolla; 3 spicchi d'aglio; 9 uova; 1kg di spinaci freschi; 150gr di ricotta; 150gr di groviera grattugiata; un mazzetto di prezzemolo; spezie: coriandolo in polvere, pepe nero; olio d'oliva.

PROCEDIMENTO

In padella far rosolare la cipolla tritata e spicchi di aglio schiacciati. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un pizzico di coriandolo in polvere.

Far rosolare bene il tutto, lasciar raffreddare e mettere da parte.

Una volta raffreddato, dividere il composto in tre parti uguali. Sbollentare gli spinaci, scolarli bene e poi tritarli. A questo punto, aggiungere 3 uova e un pizzico di sale.

Lasciare da parte. In un altro recipiente, mescolare la ricotta con la groviera grattugiata e aggiungere 3 uova. Infine, tritare finemente il prezzemolo e

mescolarlo con le ultime 3 uova. Ungere una teglia da forno e formare un primo strato con il composto a base di spinaci.

Far cuocere in forno caldo a 180° per 5 minuti. Dopo di che, creare un secondo strato con il composto a base di formaggio e far cuocere in forno per altri 5 minuti.

Infine, creare lo strato finale con il composto a base di uova e prezzemolo e finire di cuocere il tutto in forno per gli ultimi 5 minuti. Una volta cotto, lasciar raffreddare completamente il tajine, dopo di che tagliarlo in losanghe o in quadrati.