



# Tarte épinards & Quartirolo

## Ingédients

- Pour une plaque à pâtisserie de 30x22 cm
- 500 g d'épinards frais (350 g déjà cuit)
- 450 g de Quartirolo lombardo DOP
- un bouquet d'aneth haché
- 3 cuillères à soupe de persil haché
- 2 oignons nouveaux, hachés
- 3 œufs
- 1 paquet de pâte filo
- beurre fondu
- sel, poivre

## Préparation

- Nettoyer les épinards, faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres, laisser refroidir et retirer tout excès d'eau. Hacher grossièrement.
- Dans un bol, mélanger les épinards avec le Quartirolo émietté, ajouter les œufs, le sel, le poivre, 2 cuillères à soupe de beurre fondu et les herbes hachées.
- Graisser la plaque à pâtisserie.
- Placer 5 feuilles de pâte filo sur la plaque à pâtisserie en badigeonnant chaque feuille de beurre fondu.
- Couvrir avec la garniture préparée.
- Fermer avec trois autres feuilles de pâte, badigeonner de beurre fondu.
- Sceller les bords, badigeonner toute la surface avec du beurre et faire une incision au milieu avec un couteau bien aiguisé.
- Cuire au four environ 45 minutes à 180 ° C.
- Cette tarte peut être servie chaude ou froide.