

# ● Torta salata senza glutine alla greca ●

## Ingredienti

Farina di mais 70 grammi, farina di riso 60 grammi, farina di ceci 25 grammi, olio di arachidi 25 grammi, acqua fredda 50 grammi, spinaci freschi 300 grammi, feta un panetto, uvette 50 grammi, pinoli 50 grammi, sale e pepe.

## Tempi

1 ora

## Procedimento

Nella planetaria metto le farine e mescolo per amalgamarle bene.

Poi aggiungo gli ingredienti liquidi: l'olio e l'acqua a filo lentamente.

Continuo a mescolare con la planetaria e termino con le mani fino a creare un impasto omogeneo.

A questo punto, senza farlo riposare, lo stendo tra due fogli di carta da forno aiutandomi con un mattarello.

Una volta che ho steso l'impasto lo metto in una pirofila lasciando solo la carta forno alla base.

Scaldo il forno a 180 gradi e nel frattempo cuocio a vapore gli spinaci e lascio appassire l'uvetta in poca acqua tiepida.

Una volta ammorbiditi li mescolo - strizzandoli leggermente - alla feta sbriciolata, alle uvette scolate e ai pinoli interi. Condisco con sale e pepe e verso il composto nella teglia. Cuocio a 180 gradi per circa 30 minuti.

## Note

Vista l'assenza di glutine l'impasto è difficile da stendere e tende a rompersi.

Il caldo delle mani aiuta a tenerlo attaccato, per quello ho scelto di non far riposare l'impasto in frigorifero.