

Pastís de Formatge Mozzarella i Feta amb Tomàquets deshidratats al sol

Per a la base:

75g de Mantega
150g de pa integral ratllat

Per al Farcit:

50 g de tomàquets deshidratats al sol.
100 g de Mozzarella

100 g de formatge Feta
125g de d'espínacs
3 ous batuts
1 Pot de Llet Concentrada (410 g)
2 culleres de fulles d'alfàbrega
Pebre negre

Poseu el forn a escalfar a 200° C.

Per fer la base:

1. Desfeu la mantega en un cassó i tireu-hi el pa ratllat.
2. Poseu la mescla en un motllo d'uns 25 cm d'alçada ben premsat i coeu-ho al forn durant uns 15 minuts. Un cop cuit, deixeu que es refredi.

Per fer el pastís:

1. Rehidrateu els tomàquets durant 2 minuts. Després, escorreu-los.
2. Feu una base amb la meitat dels espínacs. Feu una segona capa fent servir la meitat dels tomàquets i la meitat del formatge. Després, utilitzeu la resta dels espínacs per fer una altra capa d'espínacs, i afegiu la resta del formatge i els tomàquets al damunt.
3. Bateu els ous, la llet i les fulles d'alfàbrega tallats. Afegiu-hi també el pebre negre. Aboqueu la barreja sobre el pastís de formatge i deixeu-ho coure al forn durant uns 20 minuts a 200°C. Un cop passats aquests 20 minuts, abaixeu el forn a 180°C i deixeu-ho coure durant uns altres 40-45 minuts fins que veieu que ja està.