


Spanakopita

Focaccia con gli spinaci

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1kg di spinaci, 500g di sfoglia pronta o casalinga, 300g di cipolline fresche, 1 1/2 tazza d'olio, 1 mazzetto di aneto, noce moscata grattugiata, sale, pepe

Preparazione

Lavate bene gli spinaci, puliteli e togliete le radici e i piccoli duri. Tagliateli a pezzi, mettete sale e tritaterli con le dita, strizzateli per eliminare l'acqua e fateli sgocciolare ancora.

Pulite e tritate le cipolline, lavate e tritate l'aneto e mescolateli con gli spinaci aggiungendo nel composto noce moscata, pepe e la metà dell'olio. Ungete la teglia e stendete la maggior parte delle sfoglie unendo anche queste una per una. Spalmate bene l'impasto e copritelo con le sfoglie rimanenti, avendo cura di ungerle.

Incidete l'ultima sfoglia e fate cuocere la focaccia nel forno a temperatura media per 50-60 minuti.

Note:

Si possono usare anche gli spinaci surgelati, una volta scongelati procedere come da ricetta