

Spanakotiropita

Focaccia con formaggio e spinaci

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

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

Preparazione

Pulite, lavate gli spinaci togliendo le radici e i piccioli duri. Tagliateli a pezzetti, salateli bene e triturateli con le dita, strizzateli per eliminare l'acqua e fateli sgocciolare ancora.

Aggiungete le cipolline e l'aneto tritato, il formaggio feta spezzettato finemente con una forchetta, il latte, le uova, il pepe, la noce moscata e la metà dell'olio. Mescolate bene gli ingredienti.

Ungete la teglia con l'olio e stendete le sfoglie ungendole una per una. Quando avrete steso più della metà delle sfoglie, stendete l'impasto e copritelo con le restanti sfoglie, anche queste unte una per una. Fatela cuocere al forno a temperatura media per 1 ora circa.

Note:

Nel caso non si disponga di spinaci freschi, è possibile utilizzare quelli in foglia surgelati; una volta scongelati proseguire seguendo la ricetta.

PER UNA MIGLIORE RIUSCITA DEL PIATTO, VI CONSIGLIAMO DI UTILIZZARE IL FORMAGGIO FETE PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO