

## Spanakotiropitakia

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

½ kg di sfoglia, 1 kg di spinaci, 2-3 cipolle fresche tritate, 2 cucchiai di aneto, 1 cucchiaino di noce moscata, 250 gr di formaggi feta sminuzzato, 3 uova, 1 tazza d'olio d'oliva, sale e pepe

### Preparazione

In una teglia scaldate l'olio e rosolate la cipolla finchè appassisce, unite gli spinaci lavati e tritati grossolanamente, il sale, il pepe e lasciate rosolare per 10 minuti. Poi unite il formaggio feta tritato, le uova già sbattute e la noce moscata. Tagliate la sfoglia a strisce di 5 cm di larghezza, sovrapponetele a due a due e ungetele usando un pennello. All'estremità di ogni striscia mettete un cucchiaino del ripieno e arrotolate per impedire al ripieno di uscire. Cuocete in forno medio per 35 minuti circa.  
Servite caldo o freddo.

### 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 FETA PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**

**VI INFORMIAMO CHE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO SONO PRESENTI ANCHE LE SPANAKOTIROPITAKIA SURGELATE, PRONTE PER ESSERE COTTE IN UN NORMALE FORNO VENTILATO CON GRILL.**