TORTE SALATE

Focaccia con formaggio e spinaci

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

La la focaccia con formaggio e spinaci, conosciuta come spanakotiropita è una deliziosa ricetta greca che spesso viene proposta come street food sia nell'entroterra che nelle isole. Se avete fatto un viaggio da quelle parti, vi sarà capitato di trovarla nelle focaccerie oppure nelle trattorie ed è talmente buona che potete tranquillamente rifarla a casa vostra. Provate questa ricetta e se amate i piatti greci, provate anche la moussaka, è ottima!

INGREDIENTI

PASTA FILLO 500 gr

SPINACI 200 gr

FETA 150 gr

CIPOLLINE 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

LATTE INTERO 200 ml

ANETO 1 mazzetto

UOVA 2

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

Preparazione

1 Pulite, lavate gli spinaci togliendo le radici.

Tagliateli a pezzetti, salateli bene e triturateli con le dita, strizzateli per eliminare l'acqua e fateli sgocciolare ancora.

2 Aggiungete le cipolline e l'anitho tritato, il formaggio sciolto, il latte, le uova, il pepe, la noce moscata e la metà dell'olio.

3 Mescolate bene gli ingredienti.

Ungete la teglia con l'olio e stendete le sfoglie ungendole una per una.

4 Quando avrete steso più della metà delle sfoglie, stendete la farcia e copritela con le restanti sfoglie, anche queste unte una per una.

5 Fatela cuocere al forno a 180°C per un'ora circa.