

TORTE SALATE

# Spanakotiropitakia

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

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

## PREPARAZIONE

**1** In una teglia scaldare l'olio e rosolare la cipolla finché appassisce, unire gli spinaci lavati e tritati grossolanamente, il sale, il pepe e lasciare rosolare per 10 minuti. Poi unire la feta tritata, le uova già sbattute e la noce moscata.

Tagliate la sfoglia a strisce di 5 cm di larghezza, sovrapponetevi 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.