

ANTIPASTI E SNACK

# Tiropita con feta e spinaci

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PASTA FILLO 250 gr

SPINACI già lessati - 300 gr

FETA 250 gr

ANETO fresco o secco - 1 cucchiaio da  
tavola

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

SALE

La Grecia ha una tradizione culinaria davvero eccellente: la [moussaka](#), la pita ne sono alcuni esempi, ma anche le tiropite che buone!!! Delizie greche fatte di una sfoglia molto delicata, realizzata con pasta fillo, ed una farcia in questo caso fatta con feta e spinaci ma si possono trovare anche versioni di solo formaggio altrettanto deliziose. Se volete sapere come di fa la tiropita con feta e spinaci, seguite la nostra ricetta! Ottime sia per pranzi veloci che per organizzare un pranzo in ufficio o comunque fuori casa. Semplici da realizzare, potete anche congelarli per averli sempre pronti da cuocere all'ultimo momento in forno.

# PREPARAZIONE

1 Tritate al coltello in modo piuttosto grossolano gli spinaci già cotti.



2 Sbriciolate la feta ed unitela agli spinaci. Impastate i due ingredienti con le mani fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo.



3 Aromatizzate la farcia con l'aneto e mescolate.



4 Stendete la pasta fillo sul piano di lavoro e tagliate le parti rovinate.



5 Sovrapponete tre sfoglie spennellando ciascuna con dell'olio extravergine d'oliva.





**6** Tagliate la sfoglia ricavandone dei quadrati.



**7** Prendete un mucchietto di farcia e trasferitela nell'angolo del quadrato di sfoglia più vicino a voi.



**8** Iniziate ad arrotolare. Dopo il primo giro, ripiegate verso l'interno gli angoli che troverete ai lati del rotolo.



9 Spennellate l'ultima parte di pasta fillo con dell'olio extravergine d'oliva e terminate d'arrotolare. Spennellate il rotolo in superficie con altro olio extravergine d'oliva.





**10** Infornate a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



**11** Servite le tiropite calde o tiepide.

