

ANTIPASTI E SNACK

Banista con spinaci

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

1kg di spinaci
1kg di farina
300g di formaggio bianco in salamoia
3/2 tazze di yogurt
200g burro
1 cucchiaio di olio di semi di girasole
1 cucchiaio d'aceto
sale

PREPARAZIONE

1 Cuocere gli spinaci puliti e tagliati finemente in un po' di burro. Dopo averli raffreddati, mescolateli con formaggio sminuzzato e yogurt.

Formare un impasto sodo con farina, olio, aceto, sale e acqua. Stendere in 5 sfoglie (può andar bene anche 1kg di pasta da pasticceria già pronta). Ricoprire una teglia con burro,

mettere una sfoglia sul fondo e riempire con il ripieno di spinaci. Aggiungere il secondo foglio e riempire nello stesso modo.

Cuocere in forno a temperatura moderata. La stessa ricetta può essere usata per fare il banista con i porri.

© BULGARIA EMBASSY

NOTE