

TORTE SALATE

Focaccia con gli spinaci

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1kg di spinaci
500g di sfoglia pronta o casalinga
300g di cipolline fresche
1 1/2 tazza d'olio
1 mazzetto di anitho
noce moscata grattugiata
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene gli spinaci, puliteli e togliete le radici e i piccoli duri. Tagliateli a pezzi, mettete sale e tritateli con le dita, strizzateli per eliminare l'acqua e fateli sgocciolare ancora. Pulite e tritate le cipolline, lavate e tritate l'anitho e mescolateli con gli spinaci aggiungendo nel composto noce moscata, pepe e la metà dell'olio. Ungete la teglia e stendete la maggior parte delle sfoglie ungendero anche queste una per una. Spalmate bene l'impasto e copritelo con le sfoglie rimanenti, avendo cura di ungerle.

Incidete l'ultima sfoglia e fate cuocere la focaccia nel forno a temperatura media per 50-60 minuti.