

6. SPANAKOPITES (LA CUCINA DEL VIAGGIATORE) 9 GENNAIO

Ingredienti

500 gr di spinaci freschi coop
230 gr di pasta sfoglia fresca coop
150 gr di feta
1 uovo biologico viviverde coop
2 cipollotti
1 mazzetto di prezzemolo e aneto
olio extravergine di oliva
sale qb

Procedimento

Lavate gli spinaci e tritateli finemente. Trasferiteli in un colino e aggiungete mezzo cucchiaino di sale. Lasciate colare per circa 1 ora. Strizzateli e poi uniteli in una ciotola con i cipollotti tritati, la feta sbriciolata, l'uovo, le erbe aromatiche tritate e 3 cucchiaini di olio. Stendete la pasta sfoglia disponete il ripieno al centro e avvolgete la sfoglia su se stessa formando una chiocciola. infornate lo spanakopites su una teglia rivestita di carta forno e fate cuocere per circa 30 minuti a 180.