

Grecia

suolo di Achille ed Ulisse

a cura delle alunne Maddalena C. e Gabriela M.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Spanakopitta

(secondo)

INGREDIENTI

Pasta fillo o pasta surgelata	450 gr
Spinacini	1 Kg
Formaggio feta	200 gr
Ricotta	200 gr
Uova sbattute	4
Aneto tritato	
Noce moscata	q.b.
Sale pepe	q.b.
Olio di oliva	100 ml

PREPARAZIONE

Lavate bene gli spinacini e lessateli con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio, salandoli leggermente e mescolandole continuamente affinché non si attacchino al fondo della casseruola. Dopo circa dieci minuti, versateli in uno scolapasta, fateli intiepidire e strizzateli molto bene. Rimetteteli nella pentola e fateli asciugare ulteriormente su fuoco abbastanza forte stando attenti a non farli bruciare. Tritateli abbastanza grossolanamente e versateli in una ciotola dove avete schiacciato con una forchetta i 2 formaggi. Aggiungete le uova, l'aneto, il pepe e un pizzico di noce moscata. Date un' ultima mescolata aiutandovi con un cucchiaino di legno e aggiustate il sale.

Dividete la pasta sfoglia in almeno 14 parti e tiratele con l'aiuto di un matterello in modo da ottenere 14 sfoglie sottilissime. Se usate la pasta fillo, non dovete fare questa operazione in quanto le sfoglie sono già della giusta misura e spessore. Oliate una pirofila rettangolare e disponete le 7 sfoglie, una sopra l'altra, spennellando ognuna con olio e facendo in modo che sbordino dai lati. Ricopritele con il ripieno di spinaci che ricoprirete con le sfoglie restanti spennellando ognuna, compresa l'ultima, con l'olio e che sormonterete coi lembi sporgenti ai lati in modo che chiudano bene la torta. Infornate a 180° per circa 45 minuti il tempo necessario a che la torta rimanga bella croccante e dorata. Servite subito.