

TORTA DI SPINACI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta sfoglia
- 1000 g di spinaci freschi
- 250 g di formaggio feta
- 4 uova
- 1 cipolla grande
- 6 scalogni
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini semi di finocchio
- 1 pizzico noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Mondate gli spinaci, togliete i gambi, lavateli.

Pelate la cipolla e tagliatela a fettine finissime.

Mondate gli scalogni e tritateli fine.

Scaldare quattro cucchiaini d'olio in una casseruola e rosolatevi la cipolla e gli scalogni finché diventano trasparenti. Aggiungete i semi di finocchio e gli spinaci e lasciate cuocere quindici minuti, senza aggiungere acqua, mescolando frequentemente con un cucchiaio di legno.

Spegnete il fuoco, togliete il liquido che si sarà formato e lasciate raffreddare.

Riducete il formaggio feta in pasta schiacciandolo con una forchetta.

Sbattete leggermente le uova in una ciotola.

Quando gli spinaci saranno tiepidi mescolateli con il formaggio schiacciato e le uova sbattute.

Pepate, salate poco, aggiungete la noce moscata.

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Dividete la pasta in due parti leggermente diseguali.

Tirate il pezzo più grosso con un mattarello fino a ottenere un rettangolo di 40x30 cm circa.

Tirate l'altro pezzo e ottenetene un rettangolo di 35x25 cm circa.

Spennellate con mezzo cucchiaio di olio il fondo di una pirofila o di uno stampo rettangolare di misura adatta e disponete il rettangolo più grande, lasciando un margine di pasta tutt'attorno per poter sigillare la torta.

Disponete la preparazione di spinaci sulla pasta, ricoprite con l'altra sfoglia, chiudete molto bene i bordi, bagnandoli con un po' d'acqua e premendoli bene.

Spennellate con l'olio rimanente il coperchio della torta e pungetelo varie volte con una forchetta per permettere la fuoriuscita del vapore che si formerà durante la cottura.

Infornate e fate cuocere la torta quarantacinque minuti: la pasta deve essere dorata e croccante.

Servite caldo o tiepido.