



# Spanakopita

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di riposo 10 Min.  
Tempo di cottura 25 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Strudel di spinaci croccante

## Ripieno

---

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
500 g di spinaci in foglia  
olio d'oliva per rosolare  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 mazzetto di aneto  
1 limone non trattato, un po' di scorza grattugiata e succo  
1 CT di sale  
un po' di pepe  
un po' di pepe di Cayenna  
un po' di noce moscata  
2 uova  
1 CM di amido di mais  
300 g di feta, sbriciolata

## Modellare

---

8 fogli di pasta per strudel  
60 g di burro, fuso

## Ripieno

---





Tritare finemente cipolla e aglio. Lavare gli spinaci, scolarli bene e tritarli grossolanamente. Tritare il prezzemolo e l'aneto.

In una padella grande con un po' d'olio imbiondire la cipolla e l'aglio a fuoco medio. Aggiungere gli spinaci, continuare a rosolare coperto finché non perdono volume. Aggiungere le erbe aromatiche.

Strizzare bene gli spinaci e condire con tutte le spezie fino alla noce moscata inclusa. In una ciotola amalgamare le uova e l'amido di mais. Aggiungere agli spinaci con la feta e mescolare.

## Modellare

---

Foderare con carta da forno il fondo della tortiera con chiusura a cerniera. Ungere il bordo della tortiera con un po' di burro fuso. Cospargere di burro un foglio di pasta per strudel e stenderlo nella tortiera con la parte imburrata rivolta verso l'alto. Lasciar sporgere dalla tortiera la pasta in eccesso. Premere il foglio di pasta con forza sul fondo e sul bordo. Ruotare un po' lo stampo e ripetere l'operazione fino a stendere tutti i fogli di pasta. Premere di nuovo la pasta con forza sul fondo e sul bordo e bucherellare con una forchetta. Versare il ripieno nello stampo. Ripiegare all'interno i fogli di pasta sporgenti creando delle lievi grinze. Spennellare il bordo della pasta con il resto del burro.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 210 °C con PizzaPlus.

Cuocere la spanakopita per 25 minuti su una griglia sull'appoggio centrale.

Togliere la spanakopita dalla tortiera con chiusura a cerniera e lasciar riposare per 10 minuti.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con PizzaPlus**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**PizzaPlus 210 °C per 25 Min.**

## Consigli

---

In alternativa si possono utilizzare spinaci congelati. Scongelarli e strizzarli prima della preparazione.

## Accessori

---

Griglia

Tortiera con chiusura a cerniera ø 25 cm

