

Torta Di Spinaci (2)

Mondate gli spinaci, togliete i gambi, lavateli. Pelate la cipolla e tagliatela a fettine finissime. Mondate gli scalogni e tritateli fine. Scaldate 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. Scaldate 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 cucchiaino 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.

Ingredienti

500 G Pasta Sfoglia
1000 G Spinaci Freschi
250 G 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

Note

Preparazione: 40 Minuti. Cottura: 60 Minuti.