

SPANAKOPITA

Raciones: 4

Tiempo de preparación: 50 minutos

- 2 bolsas de espinacas frescas
- 1 manojo de cebolleta verde
- 1 manojo de perejil fresco
- Eneldo fresco
- 300 g de queso feta
- 250 g de queso ricotta
- 2 huevos
- 1 cdita de sal
- Pimienta negra
- 375 g de pasta filo
- 150 g de mantequilla
- Semillas de sésamo

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM



INDI&COLD



ELABORACIÓN:

Picar las espinacas en trocitos pequeños. Picar también la cebolleta verde, el perejil y el eneldo.

Agregar a un bol amplio la espinaca, la cebolleta, el perejil, el eneldo, los dos tipos de queso, los huevos, sal y pimienta negra. Mezclar muy bien todos los ingredientes hasta que se integren.

Pintar el fondo de un molde circular con mantequilla fundida. Extender una lámina de pasta y colocar parte del relleno extendido en uno de los extremos. Pintar el otro extremo con mantequilla y enrollar con cuidado hasta formar un rulo. Enrollar a su vez en forma de espiral y colocar en el centro del molde. Repetir el proceso hasta que completemos la espiral.

Pincelar con mantequilla la superficie de la espiral y decorar con semillas de sésamo.

Llevar al horno a 180°C durante 20 minutos.