



# Focaccia farcita con spinaci e formaggio fresco

9 Dicembre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
60 MIN



CALORIE  
600K

NOTE

## INGREDIENTI

1 confezione da 300 g di Pasta fillo pronta

### PER IL RIPIENO

800 g di Spinaci freschi

250 g di Formaggio fresco

1 Cipolla dorata

2 spicchi di Aglio

40 g di Pinoli

2 Uova

Noce moscata

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

8 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per spennellare)

Sale

Pepe

## Preparazione

- Sbucciate cipolla e aglio e tritateli; fateli appassire con un filo di olio e altrettanta acqua in una padella capiente, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Mondate gli spinaci, metteteli in una ciotola piena d'acqua e lavateli cambiando l'acqua varie volte. Dopo l'ultimo risciacquo scolateli bene e passateli direttamente nella padella con aglio e cipolla.
- Mettete il coperchio, salate, pepate e cuocete per 5-6 minuti a fuoco basso. Quando sono pronti aspettate che si siano appena intiepiditi, tritateli grossolanamente e poi trasferiteli in una ciotola capiente.
- Versate in una ciotola a parte le uova, sbattetele con la forchetta, unite un pizzico di noce moscata grattugiata e salate. Versatele nella ciotola con gli spinaci, unite anche i pinoli e amalgamate bene. Aggiungete il formaggio fresco, ma non mescolatelo troppo, solo quel tanto che basta per legare gli ingredienti.
- Oliate leggermente una teglia da forno, foderatela con un foglio di pasta fillo, spennellatelo con dell'olio, appoggiatevi un altro foglio, oliatelo e così via, per formare 5 strati. La pasta dovrà sbordare leggermente da tutti i lati della teglia.
- Versate sulla pasta il composto di spinaci e formaggio, livellatelo e poi copritelo con altri 3 strati di pasta fillo, sempre spennellando di olio tra un foglio e l'altro.
- Ripiegate sulla superficie la pasta che avevate lasciato sbordare e mettete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 45 minuti. Sfornate, fate riposare per una decina di minuti e poi servite.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta fillo preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).
- Questa che presentiamo è una rivisitazione della "spanakopita" greca. Per rendere più facile la sporzionatura, prima di cuocere la focaccia praticate delle incisioni sulla superficie, con un coltello ben affilato. Quando la focaccia è cotta, lasciatela intiepidire e ricalcate i tagli fatti: i pezzi si divideranno senza grossi problemi.