

Spanakopitaki

Anche questo è uno snack (o un antipasto o uno spuntino) che mi ricorda le vacanze al mare, a Creta.

Per prepararlo non serve molto: un uovo, del formaggio feta, degli spinaci, delle spezie (aneto oppure origano e prezzemolo) un po' di pasta sfoglia ed è subito pronto.

Io lo preferisco caldo ma è buono anche freddo, magari da utilizzare per un picnic.

Questa preparazione, come si vede, è molto simile a quella dei [tiropitaki](#) da cui si differenzia per il ripieno e, in questo caso, anche per la forma; ma nulla proibisce di farli in un altro modo.

Ingredienti:

pasta sfoglia	g.	275
feta	g.	100
spinaci cotti e tritati	g.	100
uovo	pz.	1
aneto (oppure origano e prezzemolo)	ad lib	
olio EVO oppure uovo sbattuto (facoltativo)	QB.	

Preparazione:

Per prima cosa sbriciolare con una forchetta il formaggio feta e mescolarlo con l'uovo, gli spinaci, cotti e tritati, e le spezie.

Stendere la pasta sfoglia, tagliarla a dischi da circa dieci centimetri di diametro e distribuire il ripieno.

Richiudere un'estremità sull'altra formando dei triangoli; con l'aiuto del dorso dei rebbi di una forchetta per serrare bene i lembi e creare una piccola decorazione.

Eventualmente, prima di infornare per 25' a 190° (calore inferiore, e ventilazione) spennellare gli spanakopitaki con dell'olio o dell'uovo sbattuto.

Appena pronti disporli su di una griglia a raffreddare per pochi minuti. Caldi sono ottimi!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Nulla vieta di distribuire il ripieno a mucchietti ben distanziati su metà della sfoglia, coprire con l'altra metà premendo bene per separare i mucchietti e di dividere il tutto a quadrati a cottura avvenuta.
- Un'alternativa a queste tortine è la preparazione di uno "spanakopita" in una teglia tonda o quadrata; allo stesso modo di una torta salata. O, come si vede in un'altra ricetta, utilizzando questo ripieno per uno [strudel salato agli spinaci](#)!
- Oltre alla pasta sfoglia si può usare, se li si ha, la pasta filla; o anche della pasta di pane stesa molto sottile.
- Un ripieno più saporito si può ottenere con l'aggiunta di una cipolla: tritarla finemente e appassirla in padella; a fine cottura aggiungere gli spinaci, fare raffreddare e mescolare agli altri ingredienti come indicato nella ricetta standard riportata in alto.