

Empanada d'espínacs amb formatge

Bulgària

Gergana Stefanova

Ingredients

1 kg d'espínacs frescos (o descongelats, ja cuits)
1 manat petit d'anet fresc picat (també pot ser sec)
5 cebes tendres picades
2 alls picats
½ quilo de formatge feta esmicolat amb una forquilla
4 ous batuts
1 tassa de cafè d'oli d'oliva verge
Pebre negre mòlt
Sal
Pasta fil·lo per a pites

Preparació

Poseu l'oli en una paella i tireu-hi les cebes tendres picades. Un cop cuites, afegiu-hi els espínacs fins que tot el líquid que desprenen s'hagi consumit. Incorporeu-hi l'anet, l'all, el formatge feta, els ous, el pebre i la sal i remeneu-ho bé. Quan tot quedi ben barrejat, retireu la paella del foc.

Preescalfeu el forn a 170 graus. Mentrestant, greixeu una safata i esteneu-hi dues fulles de pasta fil·lo, deixant que en sobresurtin les vores.

Aboqueu a la safata la barreja de la paella i esteneu-la-hi completament. Cobriu la barreja amb dues fulles més de pasta fil·lo i doblegueu-ne les vores que sobresurtin del recipient, de manera que el pastís quedi ben tancat.

Amb un ganivet punxegut, marqueu uns rectangles sobre la superfície de la pita i aneu amb compte de no tallar del tot la pasta. Pinteu l'exterior de la pita amb oli d'oliva i enforneu la safata durant uns 45 minuts aproximadament.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat
Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>