

SCARPAZZONE DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina
- 40 g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Per il ripieno:

- 900 g di spinaci
- 2 spicchi aglio
- alcuni cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Preparate anzitutto la pasta: mettete la farina sulla spianatoia e versatevi al centro il burro precedentemente sciolto, del sale e olio sufficiente a formare un impasto elastico e sodo.

Impastate velocemente con le punte delle dita e quindi lasciate riposare in frigo per mezz'ora.

Nel frattempo pulite, lavate e lessate gli spinaci in acqua bollente salata o al vapore, quindi scolateli e strizzateli.

Unitevi poi il formaggio grattugiato e lasciateli intiepidire.

Occupatevi quindi nuovamente della pasta: dividetela in due parti, una più grande dell'altra.

Con quest'ultima tirate una sfoglia di circa mezzo cm di spessore e foderate una teglia unta d'olio, salendo anche lungo i bordi.

Trasferitevi quindi gli spinaci, livellateli con cura e ricoprite con la pasta rimanente, saldando bene i bordi.

Infornate infine per mezz'ora a circa 180 gradi.