

# Tort de spanac

## Tort de spanac



### Ingrediente :

Pentru aluat: 500 g faina, 2 linguri ulei de masline. Pentru compozitie: 1 kg spanac, 500 g ricotta, 7 oua, 50 g unt, 80 g parmezan, 1-2 linguri maghiran, 1 felie groasa de piine alba. In plus: ulei de masline pentru uns

### Preparare :

Se amesteca faina si o priza de sare cu 2 linguri ulei si apa cit incapa (cam 250 ml). Se framinta bine - 10 minute - un aluat ca de piine. Se imparte in 12 bucati la fel de mari si se presara faina. Se acopera cu un prosop ud si se lasa sa se odihneasca la temperatura camerei o ora. Intre timp, se curata si se fierbe in apa cu sare spanacul. Se scurge bine. Se preseaza in sita, ca sa se elimine toata apa. Se toaca fin spanacul si se presara sare si maghiran. Se curata felia de piine de coaja iar miezul se pune in lapte sau apa. Se bat usor doua oua si se adauga 2-3 linguri de parmezan. Se scurge de apa/lapte piinea si se amesteca cu ouale batute si brinza ricotta. Se adauga spanacul si se sareaza si pipereaza dupa gust. Se ia cite o bucata de aluat si se intinde cu sucitorul, presarind mereu faina pe suprafata de lucru sa nu se lipeasca aluatul. Se intinde o foaie

extrem de subtire, ca pentru strudel. (trebuie sa fie aproape transparenta :)). Se unde o forma de tort - cu fund detasabil - cu ulei si se intinde prima foaie, avind grija sa acopere toata forma si sa dea putin pe margine. Atentie, foile se rup usor! Se unge cu ulei si se procedeaza la fel cu 5 foi de aluat. Se ung toate, in afara de ultima foaie. Se dispune umplutura si se stropeste cu ulei de masline. Se spala cu apa o lingura de sos, mare, si se fac 5 urme in umplutura, in forma de cerc. Se aseaza cite un fulg de unt in gauri si se aseaza in fiecare gaura un ou, cu grija sa nu iasa albusul pe marginea gaurii. Se presara sare si piper si restul de parmezan. Se intind restul de bucati de aluat, de data aceasta nu atat de mari. Se dispune prima foaie peste umplutura, in asa fel incit sa ajunga pina la margine. Se unge cu putin ulei, iar la margini se dispun, rotund, bucati de unt. Se continua cu restul de bucati de aluat, ungind cu ulei dupa fiecare si dispunind untul pe margini. Se iau marginile lasate de la celelalte foi de aluat si se ruleaza cu grija, in asa fel incit la final sa se suprapuna perfect peste foaia de aluat de pe suprafata tortului, pentru a nu permite umpluturii sa iasa afara la coacere. Se unge cu ulei toata suprafata de aluat. Se fac mici gauri cu ajutorul unei scobitori. Atentie mare sa nu faceti gauri prea adinci, care sa sparga oale! Se da la cuptorul incins la 200 grade celsius, pe raftul cel mai de jos, 70-75 minute. Se serveste rece. Aceasta este o mincare traditionala de Pasti din zona Genevei. (Inainte, femeile preparau 33 de straturi de aluat!!!)