

Strudel salato agli spinaci



Una variante salata dello strudel; una delle tante che preparo ma probabilmente la più semplice. Il ripieno è in fondo lo stesso che uso per gli [spanakopitaki](#), con l'aggiunta di un velo di pangrattato fra sfoglia e ripieno. E la tecnica usata qui è quella dello [strudel con la pasta filla](#); spennellando però i fogli con dell'olio d'oliva invece che col burro sciolto.

Pasta filla per strudel, feta impastato con uovo e spezie, spinaci cotti, strizzati e tagliati grossolanamente, un po' di pangrattato... et voila!

Strudel salato agli spinaci

Ingredienti:

Pasta <i>filla</i> , eventualmente quella <i>per strudel</i> , fogli da trenta grammi	fogli	4
olio EVO per pennellare i fogli		QB
feta	gr	200
spinaci cotti e tritati	gr	150
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. Volendo, come nelle foto, si possono tenere gli spinaci separati dal resto e disporli per primi sul pangrattato e coprendoli poi col resto del ripieno.

Versare un po' d'olio in una ciotola, distendere il primo foglio di pasta *filla* su un grande canovaccio lievemente umido. Aiutandosi con un pennello (vedi foto) spalmarlo con dell'olio. Posare sopra il secondo foglio (se si tratta di pasta piegata e non arrotolata, disporre le linee delle pieghe perpendicolarmente a quelle del primo foglio. Far aderire bene e spennellare ancora d'olio.

Ripetere l'operazione anche per il terzo foglio e per il quarto (quest'ultimo però non andrà più spennellato d'olio ma coperto da un bel velo di pangrattato che assorbirà in cottura l'eventuale umidità in eccesso del ripieno.

Si copre il tutto con il ripieno lasciando liberi all'inizio circa tre centimetri e alla fine una decina.

Si ripiegano i 3 cm. liberi sull'impasto, si afferra il canovaccio e lo si solleva lentamente facendo arrotolare lo strudel su se stesso.

Aiutandosi col canovaccio si trasferisce lo strudel (la fine della pasta deve andare sotto!) su una placca da forno ricoperta di carta-forno.

Lo si cosparge di burro sciolto e poi con l'uovo sbattuto. Si inforna a 180° (calore inferiore, ventilato) per 40'.

Si sforna e lo si serve dopo pochi minuti, ancora caldo, affettandolo in tavola o accanto.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Il pangrattato può anche venir rosolato nel burro, prima di venire sparso sulla pasta.*
- *un ripieno più saporito si può ottenere con l'aggiunta di una cipolla e aglio: tritarla finemente e appassirla in padella insieme a dell'aglio, pure tritato finemente o schiacciato; a fine cottura aggiungere gli spinaci.*
Fare raffreddare e mescolare agli altri ingredienti come indicato nella ricetta standard riportata in alto.