
Placek szpinakowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1834 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

Ciasto:

200 g maki,

150 g masła,

3 łyżki zimnej wody,

1/2 łyżeczki soli.

Farsz:

500 g świeżego szpinaku,

2 jaja,

1 cebula,

2 ząbki czosnku,

50 g tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka,

200 g sera ricotta lub świeżego, chudego twarogu,

250 ml mleka,

30 g maki,

60 g masła,

2 łyżki tartej bulki,

sol, pieprz.

1. Make przesiac na stolnice. Dodac zimne maslo i starannie poszatkowac ostrym nozem. Dodac 3 łyżki zimnej wody, sol, zagniesc szybko i odstawic na 30 min.

w chłodne miejsce.

2. Ricotte lub twarog przefasowac przez sito. Szpinak przebrac, umyc i ugotowac

(5 min) w duzej ilosci osolonej wody. Odcedzic i odcisnac. Cebule i czosnek

obrac i drobno posiekac. Zasmazac na zloto na 1/3 rozgrzanego masla. Bialka

z 2 jaj ubic na sztywna piane. W duzym rondlu rozgrzac reszte masla. Zasmazyc na nim make na jasnozloty kolor, po czym dodac gorace mleko. Gotowac

ciagle mieszajac az zgestnieje. Osolic, dodac pieprz, lekko ostudzic i polaczyc ze szpinakiem. Dodac zasmazona cebule z czosnkiem, 1 zoltko, parmezan,

ricotte lub twarog oraz piane z bialek, po czym farsz starannie wymieszac.

3. Gotowe ciasto podzielic na 2 czesci w stosunku 3:1. Wieksza czesc rozwalkowac i wylepic nia nasmarowana maslem tortownice. Z reszty ciasta przygotowac

cienkie waleczki.

-
4. Ciasto w tortownicy posypać tartą bułką, nałożyć farsz. Z walczków ciasta zrobić kratkę na wierzchu farszu. Posmarować pozostałym żółtkiem.
 5. Piec w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku przez 45 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)