
Placek szpinakowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1813 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. Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło i starannie poszatkować ostrym nożem. Dodać 3 łyżki zimnej wody, sol, zagnieść szybko i odstawić na 30 min. w chłodne miejsce.

2. Ricottę lub twaróg przefasować przez sito. Szpinak przebrać, umyć i ugotować

(5 min) w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić i odcisnąć. Cebulę i czosnek

obrać i drobno posiekać. Zasmażać na złotą na 1/3 rozgrzanego masła. Białka

z 2 jaj ubić na sztywną pianę. W dużym rondlu rozgrzać resztę masła. Zasmażyć na nim mąkę na jasnożółty kolor, po czym dodać gorące mleko. Gotować

ciągłe mieszając aż zgęstnieje. Osolic, dodać pieprz, lekko ostudzić i połączyć ze szpinakiem. Dodać zasmażoną cebulę z czosnkiem, 1 żółtko, parmezan,

ricottę lub twaróg oraz pianę z białek, po czym farsz starannie wymieszać.

3. Gotowe ciasto podzielić na 2 części w stosunku 3:1. Większą część rozwałkować i wylepić nią nasmarowaną masłem tortownicę. Z reszty ciasta przygotować

ciężkie 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)