

RICETTE - Spanakopita



La torta di spinaci (da σπανάκι 'spinaci', e πίτα 'torta') è una classica torta salata della cucina greca, farcita di spinaci e cipollotti, facile da conservare (anche congelata) e semplice da trasportare per un pasto veloce fuori casa. Oggi è più in voga una versione con formaggi e uova, tanto che pochi sanno che la ricetta originale era esclusivamente vegetale. Vi presento quest'ultima come omaggio alla cucina greca di digiuno.

Ingredienti

- 500 grammi di spinaci (è possibile usare una busta di spinaci congelati)
- Un mazzo di cipollotti
- Due mazzetti di aneto fresco o congelato, o in alternativa 2 o 3 cucchiaini di aneto secco
- 8 fogli di pasta fillo; chi non ha la pasta fillo può provare a usare una pasta brisé, ma il risultato sarà meno gradevole
- Sale e pepe

Preparazione

Gli spinaci del ripieno, se freschi, vanno tagliati grossolanamente a pezzi di 3 o 4 cm; se scongelati, devono essere liberati dagli eccessi d'acqua pressandoli leggermente sul fondo di un colino. Mescolate bene (il miglior modo è usare le mani) gli spinaci con i cipollotti affettati fini, l'aneto e il pepe, e assaggiate il mix del ripieno per aggiustare di sale.

Un buon consiglio di antica cucina greca è di NON cuocere preventivamente gli ingredienti del ripieno: per portarli a cottura ideale, sarà sufficiente il tempo passato nel forno. C'è chi preferisce comunque sbollentare brevemente gli spinaci: a voi la scelta. Il vero nemico della spanakopita è l'eccessiva umidità della farcitura: in ogni caso, sia che gli ingredienti siano freschi, congelati oppure riscaldati preventivamente, dopo avere mescolato la farcitura e prima di metterla nella pasta, ricordate di drenare l'eventuale liquido dal fondo (basta mettere la farcitura in un colino).

La stesura della pasta fillo dipende dal risultato che desiderate. Il più comune metodo è stendere alcuni fogli sul fondo di una teglia con bordi alti, in modo da fare una torta larga, chiudendo bene la torta, come se fosse un pacchetto postale. C'è chi aggiunge fogli di pasta fillo anche attorno ai bordi, per assicurare una chiusura più compatta. I fogli rimanenti possono essere sistemati in cima

Prima di infornare, praticate con il coltello dei tagli sulla superficie, di forma quadrata o triangolare, corrispondenti alle porzioni in cui vorrete suddividere la torta, in modo che la spanakopita esca dal forno con incisioni nette, in questo modo:



Se aspettate a tagliare le porzioni dalla torta ormai cotta, vi troverete immersi in un pasticcio di pezzi di croste che volano da tutte le parti...

Un secondo modo di preparare la spanakopita, forse il più semplice, è quello di farcire delle fettine rettangolari di un singolo strato di pasta fillo con un poco di ripieno, richiudendole più volte a triangolini (come nelle varianti del *samosa* asiatico). Questo è il miglior modo per presentare la spanakopita come un piccolo snack salato:



Un altro metodo possibile è avvolgere il ripieno in cilindri.



Se riuscite a richiudere un cilindro piuttosto lungo, potete metterlo in forno a spirale in una teglia tonda.



Pre-riscaldare il forno a più di 200 gradi, infornate, riducete la temperatura a 175 gradi e lasciate cuocere per un'ora. La spanakopita può essere servita calda, ma è ottima anche se la lasciate raffreddare. Se il rivestimento di pasta è stato fatto per bene, la farcitura dovrebbe risultare soffice e succosa.

Aggiunte di sapore

Se desiderate variare la spanakopita con qualche altra nota di sapore, potete considerare l'aggiunta di una scorza di limone grattugiata, oppure potete espandere la gamma delle erbe oltre all'aneto. La cucina greca fa largo uso di maggiorana e di origano, che sono buone aggiunte; erbe più forti come il rosmarino sono da dosare con parsimonia (un poco di rosmarino aggiunge una nota vibrante, un eccesso può coprire gli altri sapori con un pesante sottofondo di eucalipto). Diverse varianti della spanakopita fanno anche uso di aglio, da dosare con cautela accanto ai cipollotti.

Chi rimpiange l'assenza di formaggio nella farcitura potrà provare ad aggiungere un poco di lievito alimentare, che aggiunge un lieve sentore "caseario".

Καλή όρεξη! (Kalí órexi!) Buon appetito!