

Piruna di Niscemi (sfogliata di Spinaci)

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 26 Dicembre 2008 19:52 - Ultimo aggiornamento Sabato 09 Gennaio 2010 14:26



Sfogliata di **Spinaci**

Tipica pasta sfoglia ripiena di spinaci e fichi secchi. Si condisce con abbondante olio, sale e pepe. Si confeziona in tronchetti monoporzione.

Cottura: In forno ben caldo

Ingredienti facoltativi:

aglio, olive

In tutte le rosticcerie e in alcuni panifici Periodo compreso tra Natale e Capodanno.

INGREDIENTI

Ingredienti (per la pasta)

- 1 Kg Farina
- sale qb
- Lievito di Birra
- 100 gr di burro

Ingredienti (per gli spinaci)

Piruna di Niscemi (sfogliata di Spinaci)

Scritto da Fabio Cantaro, WebMaster

Venerdì 26 Dicembre 2008 19:52 - Ultimo aggiornamento Sabato 09 Gennaio 2010 14:26

- 3 mazzetti di spinaci
- ¼ di Kg di Salsiccia
- sale
- formaggio (2-3 tipi)
- (eventualmente aglio e fichi secchi)
- peperoncino (o pepe nero)

PREPARAZIONE

- lavare gli spinaci 4-5 volte per togliere tutta la sabbia
 - strofinare gli spinaci
 - aggiungere il sale
 - spremerli per bene e tagliarli a pezzettini
 - in un contenitore mettere gli spinaci, la salsiccia, il formaggio, del peperoncino
 - mischiare il tutto

- tagliare a pezzettini il cavolfiore
 - Aggiungere il prezzemolo tritato, il sale e la salsiccia a piccoli pezzetti
 - Aggiungere l'olio e girare il tutto per benino

- In un contenitore grande, Disporre a "vulcano" la farina così da creare un impasto abbastanza consistente
 - Quando l'impasto è ben fatto, aggiungere dentro il contenitore un poco d'acqua tiepida e "CADDIARE" (con i pugni) la pasta così da renderla un po' più molle (per raffinare la pasta).
 - coprire tutto con panno di lana per circa mezz'ora
 - stirare la pasta così da creare delle sfoglie
 - Riporre le sfoglie così ottenute su una tovaglia per lasciarle asciugare (la superficie deve diventare tipo la carta: circa 20 minuti)

- tagliare le sfoglie a strisce, cospargerle con abbondante olio
 - Prendere gli spinaci e disporli su un lato così da fare un salamino
 - Deporle sulla teglia e cospargerle con l'olio così da non farle bruciare nel forno finché non saranno ben dorate