
Il burek

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Proponiamo una tipica ricetta della Slovenia, un gustoso pasticcio di spinaci

Ingredienti per 4 persone **Per la pasta** 350 grammi di farina 1 cucchiaio di olio di oliva 250 grammi di acqua fredda un pizzico di sale **Per la farcitura** 600 grammi di spinaci bolliti tritati 200 grammi di panna 1 cipolla 2 spicchi d'aglio farina q. b. sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora

Preparazione Impastare la farina, l'olio, il sale e l'acqua per formare una pasta molle. Spennellare con olio d'oliva, ricoprire con uno strofinaccio, lasciare riposare per mezz'ora. Nel frattempo, preparare la farcitura. Fare rosolare le cipolle e l'aglio in una padella e aggiungervi gli spinaci. Aggiustare di sale e pepe. Aggiungere la panna fresca e una spolverata di farina, badando che il composto non si asciughi troppo. Frullare grossolanamente gli spinaci. Tagliare la pasta in 8 pezzi e stenderla in strati molto sottili. Imburrare il fondo di una teglia da forno e stendere uno strato di pasta, poi uno di spinaci, poi uno di pasta e così via, lasciando degli spinaci come ultimo strato. Fare cuocere il burek nel forno preriscaldato a 180-200° per 30 minuti. Una variante alla ricetta originale può essere l'aggiunta di parmigiano alla farcitura.