

Σπανακοτυρόπιτα με λιαστές ντομάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά

1 κιλό σπανάκι

12 λιαστές ντομάτες, ψιλοκομμένες

5 κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

600 γρ φέτα, θρυμματισμένη

1 ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος

1 φλ. φρέσκος άνηθος, ψιλοκομμένος

3 αβγά, ελαφρά χτυπημένα

2 κ.σ. βούτυρο ανάλατο, λιωμένο, για άλλειμα

11 φύλλα κρούστας, ξεπαγωμένα

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180C.

Βάζουμε το σπανάκι σε ένα σουρωτήρι και ρίχνουμε βραστό νερό για να το μαράνουμε. Στη συνέχεια, το ζουλάμε με τα χέρια μας για να αποβάλει τα υγρά του, το κόβουμε και το ρίχνουμε σε ένα μπολ.

Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες, τα κρεμμυδάκια, τη φέτα, το μαϊντανό, τον άνηθο, τα χτυπημένα αβγά και ανακατεύουμε καλά.

Βουτυρώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος για πίτα 25 εκ.

Τοποθετούμε 6 φύλλα κρούστας το ένα πάνω στο άλλο και τα κόβουμε κυκλικά - 30 εκ. διάμετρο.

Τοποθετούμε 1 φύλλο στο σκεύος και αλείφουμε με βούτυρο.

Συνεχίζουμε με τα άλλα 5 φύλλα κρούστας, τοποθετώντας τα ακτινωτά και αλείφοντάς τα με βούτυρο ενδιάμεσα.

Απλώνουμε τη γέμιση στο σκεύος και διπλώνουμε προς τα μέσα τα φύλλα κρούστας, που προεξέχουν.

Κόβουμε τα υπόλοιπα 5 φύλλα κυκλικά - 25 εκ. διάμετρο.

Τα βάζουμε πάνω στην πίτα, αλείφοντάς τα με βούτυρο ενδιάμεσα.

Ψήνουμε για 50 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Αφήνουμε 10 λεπτά, πριν κόψουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr