

FOLHADO DE ESPINAFRES E FETA



INGREDIENTES

- 400 DE ESPINAFRES
- 50 G DE NOZES
- 50 G DE QUEIJO FETA
- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA RECTANGULAR
- 2 C. SOPA AZEITE
- 1 C. SOPA DE CREME BALSÂMICO
- AZEITE AROMATIZADO COM ALECRIM PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Coloque o acessório misturador na CC e ponha os espinafres dentro da taça. Regue com o azeite, o creme balsâmico e apenas uma pitada de sal - não se esqueça que o feta já é muito salgado.
3. Programe Slow Cook, P1, 3 minutos - não ponha a tampa na taça.
4. Entretanto, estenda a massa e corte-a ao meio.
5. Espalhe os espinafres por uma das metades da massa folhada e por cima coloque as nozes em pedaços pequenos e o desfaça o queijo feta por cima das nozes.
6. Pincele as bordas da massa folhada com o azeite e coloque a outra metade por cima. Pressione a toda a volta com um garfo, pincele o topo com azeite e leve ao forno cerca de 30 minutos ou até ficar dourado.