

# MIL-FOLHAS DE ESPINAFRES À GREGA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 °C (T. 6-7). Lave os espinafres e corte-os grosseiramente. Coloque-os no cesto de vapor. Deite 0,7 l de água. Coloque o cesto no aparelho e seleccione o programa de vapor durante 15 min. Retire os espinafres e escorra. Esvazie o aparelho.
2. Coloque o ovo batido e o queijo feta em pedacinhos na taça com a lâmina para amassar/triturar. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 6 durante 30 seg. Junte os espinafres e misture durante 30 seg.
3. Corte a massa filo em dois e pincele com a manteiga derretida. Unte com óleo um tabuleiro quadrado. Coloque metade das folhas no tabuleiro, junte a mistura de espinafres e cubra com o resto das folhas.
4. Corte em rectângulos e deixe cozer no forno durante 25 min. A superfície deve ficar bem dourada.

## INGREDIENTES

- 300 G ESPINAFRES FRESCOS
- 1 OVO
- 200 G QUEIJO FETA
- 10 FOLHAS DE MASSA FILO
- 20 G MANTEIGA DERRETIDA
- SAL
- PIMENTA