

ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1/2 κιλό ζύμη σφολιάτα ή
- 24 έτοιμα φυλλαράκια σφολιάτας

Για τη γέμιση:

- 800 γρ. σπανάκι
- 300 γρ. τυρί φέτα τριμμένο
- 8 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- ½ κούπα άνηθο ψιλοκομμένο
- ½ κούπα μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ¼ κούπας κρέμα γάλακτος ή γάλα εβαπορέ
- 4 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- αλάτι – πιπέρι
- 2 κούπες μπεσαμέλ σφικτή
- 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα

Για τη μπεσαμέλ:

- 2 κούπες γάλα
- 5 κουταλιές αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κουταλιές βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι άσπρο
- λίγο μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ετοιμάστε τη γέμιση. Καθαρίστε και πλύνετε το σπανάκι. Κόψτε το σε κομμάτια και πασπαλίστε το με λίγο αλάτι, τρίψτε το με τα χέρια σας καλά, να μαραθεί. Πατήστε και στύψτε το μέσα στις χούφτες λίγο – λίγο, να φύγει το πιο πολύ από το νερό του. Βάλτε το σε ένα μπολ, ρίξτε κι ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης. Ανοίξτε τη σφολιάτα σε φύλλο με πάχος 3 χιλ. και κόψτε φυλλαράκια με διάμετρο 12 εκ. Στρώστε τα φυλλαράκια στις υποδοχές ειδικού ταψιού για μικρά ταρτάκια. Βάλτε

από μία γεμάτη κουταλιά γέμιση σε κάθε ταρτάκι. Στο στάδιο αυτό μπορείτε να τα διατηρήσετε κλεισμένα ερμητικά σε πλαστική σακούλα στην κατάψυξη. Όταν πρόκειται να τα ψήσετε, ετοιμάστε 2 κούπες μπεσαμέλ σφικτή, ανακατέψτε τη με τα αυγά και βάλτε από δύο κουταλιές σε κάθε ταρτάκι σκεπάζοντας τη γέμιση. Ψήστε τα σπανακοπιτάκια σε φούρνο 180°C, 45' περίπου. Με την ίδια γέμιση, ανακατεύοντάς την με την μπεσαμέλ, μπορείτε να φτιάξετε φλογέρες, χρησιμοποιώντας έτοιμο ή σπιτικό φύλλο. Αλείφοντας με λάδι, ενδιάμεσα στρώστε τα φύλλα δύο – δύο και κόψτε τα σε μακριές λωρίδες με πλάτος 16εκ. Βάλτε στη μία άκρη κάθε λωρίδας μια κουταλιά γέμιση, διπλώστε τις δύο μακριές πλευρές επάνω από τη γέμιση, αλείψτε με λάδι και τυλίξτε σε ρολό. Αραδιάστε τις φλογέρες σε ταψάκι, αλείψτε τις επιφάνειες με λάδι και ψήστε τις στους 180°C, 45' περίπου. Χρειαζέστε 500 γρ. φύλλα και μία κούπα λάδι.

Για τη μπεσαμέλ: Βράστε το γάλα. Σε μικρή κατσαρόλα λιώστε το βούτυρο. Ρίξτε μέσα το αλεύρι και σοτάρετέ το 5'. Ρίξτε μεμιάς το ζεστό γάλα ανακατεύοντας ζωηρά. (Εάν σβολιάσει το αλεύρι, περάστε τη σάλτσα από λεπτή σήτα). Ανακατέψτε τη σάλτσα σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να πήξει. Κατεβάστε την από τη φωτιά, ρίξτε κι ανακατέψτε λίγο αλάτι, λίγο άσπρο πιπέρι και αν θέλετε, λίγο μοσχοκάρυδο.

Καλή σας όρεξη!