



Torta folhada de Queijo do Reino com espinafre

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Massa:

- 1 pacote de massa filó
- 1 xícara de torrada de pão triturada
- 1 xícara de Manteiga Sem Sal Tirolez derretida

Recheio:

- 1 maço de espinafre lavado
- 2 xícaras de Queijo Reino Tirolez ralado
- 1 xícara de Ricota Fresca Tirolez
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- Sal, pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C por 15 minutos.

Unte uma forma de fundo removível de 20 cm de diâmetro com a Manteiga Sem Sal Tirolez derretida.

Coloque uma folha de massa (Philo/filo) e passe um pouco mais de manteiga.

Polvilhe um pouco da torrada triturada e coloque outra folha de massa. (Dica: a torrada triturada é para separar uma folha da outra e deixar a torta folhada depois de

assada).

Repita o processo 5 vezes, colocando as folhas de massa intercaladas e cobrindo toda a lateral da forma.

Deixe o excesso de massa para fora da forma. Não é necessário cortar. Reserve.

Para o recheio, cozinhe as folhas de espinafre em água fervente com uma pitada de sal.

Escorra e dê um choque térmico, colocando-o em uma tigela com água gelada e gelo. (Dica: o espinafre vai ficar mais verde depois de assar no forno).

Escorra o espinafre e esprema-o para retirar toda a água. Misture o espinafre ao Queijo Reino Tirolez e a Ricota Fresca Tirolez

Tempere com sal, pimenta e azeite.

Coloque o recheio na forma com a massa e cubra com mais uma folha de massa filó.

Pegue todas as laterais de massa que sobraram e traga para cima da torta, fechando como se fosse uma "trouxinha".

Pincele mais manteiga derretida por cima e leve para assar por 30 minutos ou até dourar. Sirva ainda quente.