

# ***Börek croccanti con feta e spinaci***



**I börek non sono così conosciuti come i döner kebab e i falafel, ma sicuramente altrettanto buoni. La nostra variante di questa specialità orientale è ricca di saporita feta, spinaci e noci croccanti.**

Questi fagottini di pasta tipo sfoglia ripieni si mangiano principalmente nelle regioni orientali e balcaniche. A seconda della regione, cambia anche il nome: Burek, Börek o Pite è il nome della specialità a base di pasta yufka o pasta fillo che viene farcita con qualsiasi ingrediente gustoso a piacere. Sono appetitosi sia nella variante con verdure e carne macinata sia con la feta e gli spinaci come nel caso nostro.

La pasta yufka è molto fragile e friabile il che richiede parecchia pazienza nel lavorarla. Se la pasta viene spennellata con del liquido prima della lavorazione (vedi preparazione), è più facile da piegare e modellare. Se vi manca il tempo e la destrezza, potete stratificare la pasta e il ripieno in una pirofila e cuocere il tutto al forno come una lasagna. Tagliati in piccole porzioni, gli stuzzichini di börek si prestano bene anche come aperitivo.

- 4-5 sfoglie di pasta yufka (negozi turco) o in alternativa pasta fillo o pasta sfoglia
- 1 cipolla, tritata
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 150 g di spinaci freschi
- 200 g di feta, sbriciolata
- 2 manciate di noci, tritate
- 2 manciate di prezzemolo, tritato
- 2 uova
- 2 dl di latte
- 0,5 dl di olio d'oliva
- Un po' di sesamo da cospargere
- Sale e pepe

1. Fare rosolare la cipolla e l'aglio, aggiungere gli spinaci e cuocere a vapore fino a quando saranno appassiti. Condirli leggermente e lasciarli intiepidire.
2. In una ciotola mescolare bene uova, latte, olio, sale e pepe e mettere da parte.
3. Disporre le sfoglie di pasta su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarle con parte del liquido a base di uova e latte. Amalgamare la feta con gli spinaci, le noci e il prezzemolo.
4. Farcire le sfoglie di pasta con il composto. Ci sono diversi modi per modellare i börek, ad esempio a forma di sigari, di fagottini o, se riuscite a gestire bene la pasta, potete anche provare a formare delle spirali. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della pasta e del ripieno.

5. Poi spennellare nuovamente i börek con il liquido, cospargere con i semi di sesamo e cuocere a 200 gradi per 20-25 minuti.

**Tempo di preparazione: circa 50 minuti**

### **Samara Rosso Basilicata IGP**

Rosso rubino brillante. Aromi intensi di amarene, frutta candita, erbe aromatiche e una nota di vaniglia e cioccolato. Pieno al palato con tannini maturi e intensi. Retrogusto lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)