

# Spanakopita mediterranea



## Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1 kg de Spinach Mediterranean Ardo

300 g de feta

4 œufs

Sel et poivre

6 feuilles de pâte filo

50 g de beurre

## Préparation

Préparation

1. Réchauffer les épinards Mediterranean, laisser refroidir et bien égoutter l'excédent d'eau.
2. Mélanger avec la feta et les œufs, puis assaisonner.
3. Déposer une partie des épinards sur la pâte et rouler. Former un cercle en spirale avec les 6 rouleaux, puis badigeonner de beurre fondu.
4. Cuire au four à 180 °C pendant 25 minutes et servir tiède.

## Allergènes

Milk

Egg

Gluten



We preserve nature's gifts