

27 Δεκεμβρίου 2013

Τάρτα με σπανάκι, αρωματικά και χαλούμι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Από

την Τίνα Webb

Υλικά για 4 άτομα:

1 φύλλο ζύμης για τάρτα ή σφολιάτας

500γρ. σπανάκι φρέσκο, τρυφερό

150γρ. χόρτα αρωματικά (μυρώνια, καυκαλήθρες, μάραθο)

100γρ. χαλούμι

2 αβγά

2 κουτ. σούπας βούτυρο

1 κουτ. σούπας κουκουνάρι

αλάτι, φρεσκοκομμένο πιπέρι

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος

Food Styling: Τίνα Webb

Καθαρίζετε και πλένετε το σπανάκι. Το ψιλοκόβετε και το βάζετε σε βαθύ τηγάνι μαζί με το βούτυρο, και το σοτάρετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να σωθεί το νερό του.

Προσθέτετε τα αρωματικά χόρτα ψιλοκομμένα, αλάτι και πιπέρι και το αφήνετε να κρυώσει.

Λαδώνετε μια τετράγωνη φόρμα (20×20εκ.) για τάρτες και απλώνετε τη σφολιάτα.

Χτυπάτε τα αβγά και τα προσθέτετε στο σπανάκι. Απλώνετε το μίγμα στη σφολιάτα.

Χονδροτρίβετε το χαλούμι και το ρίχνετε πάνω στη γέμιση. Πασπαλίζετε την τάρτα με το κουκουνάρι.

Ψήνετε την τάρτα στους 190οC (σε προθερμασμένο φούρνο) για 25-30 λεπτά περίπου.

Πηγή: protothema.gr