



reteta-video.ro

## Placinta cu Spanac si Branza

Ca-mi place **spanacul** sunt sigura ca mai aveti nici un dubiu. Cred ca se vede si dupa numarul [retetelor cu spanac](#)... Singura problema mea cu el este curatatul sau mai degraba spalatul, ca sunt cam obsedata...(stiu, se vede si asta!) Bun este si spanacul congelat daca il gasiti proaspat, e pacat. Cel mai surprinzator este ca desi culoarea verde este pe lista de "nu o sa ma imbrac niciodata", in final este pe lista de "atat de bun". Cam ciudat, nu? De data asta m-am gandit sa-l pun ca si umplutura intr-o **placinta cu spanac si branza**. Ochisem o reteta de **aluat pentru placinta** intr-o carte de bucate veche. De fapt una dintre cartile bunicii mele, cu putintel mai mult decat mama 😊. Este prima data cand il fac, dar cu siguranta o sa-l folosesc si pentru alte placinte sau pateuri, umplute fie cu legume, carne, cu branza sau cu fructe. Nu este aluatul clasic pentru foietaj, asta pentru ca pe langa unt are si smantana si nu este nevoie sa impaturim si sa-l intindem de prea multe ori. Se lucreaza foarte usor si este fraged, fraged. Are o consistenta mai elastica comparativ cu **aluatul sfaramicios de tarta**, chiar si cateva foite asa cum este cel de foietaj. Cu cat il lasam mai mult la rece cu atat devine mai fraged deci bine ar fi sa-l faceti cu o zi inainte. Sa nu uit! Toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei, iar untul (ca pentru orice fraged) sa aiba minim 80% grasime! Cu ce umpleti apoi **foaia de placinta**? Pai cu **spanac si branza**, cu carne, cu ciuperci, cu cascaval, cu sunculita, doar cu branza (de la branza de vaci proaspata, urda sau ricotta pana la telemea) sau puteti sa inveliti niste crengușe sau niste carnaciori in aluat. Deci aperitivul perfect pentru orice masa de Sarbatoare, un pranz consistent sau o cina usoara, langa o cafea sau un pahar cu lapte batut. Dar orice umplutura incercati, treceti pe lista si pe cea de **spanac si branza**. Pe bune, e minunata!

### **INGREDIENTE PENTRU PLACINTA CU SPANAC SI BRANZA (20x25 cm) ALUAT FRAGED CU UNT SI SMANTANA**

250 g de faina  
200 g de smantana  
200 g de unt la temperatura camerei  
un varf de lingurita cu sare  
o lingura de faina pentru intins aluatul

### **INGREDIENTE UMLUTURA PENTRU PLACINTA**

700 g de spanac, curatat si spalat  
2 legaturi de ceapa verde, curatata si spalata  
400 g de branza telemea, rasa pe razatoarea mare  
2 oua  
100 g de smantana  
2 linguri cu ulei  
o legatura de marar, spalat  
sare  
piper proaspat macinat  
un ou pentru uns placinta  
un cub de unt pentru uns tava

### **MOD DE PREPARARE PLACINTA CU SPANAC SI BRANZA**

#### **PASUL 1**

Pregatim aluatul - cernem faina intr-un bol incapator, adaugam un varf de lingurita cu sare, smantana si untul si amestecam. Incorporam toata faina si framantam cam 2-3 minute pana cand obtinem o bila de aluat neteda si moale, cam ca o plastilina.

#### **PASUL 2**

Acoperim bila pentru aluat fraged cu folie alimentara si o punem in frigider pentru minim 4 ore, sau mai bine peste noapte.

#### **PASUL 3**

Pentru umplutura placintei cu spanac si branza pregatim aragazul si o cratita mare in care turnam apa cam pana la jumatate, adaugam sare si o lasam sa fiarba.

#### **PASUL 4**

Taiem ceapa verde in rondelle.

#### **PASUL 5**

Cand apa din cratita clocoteste adaugam frunzele de spanac, le apasam usor (daca nu au loc de la inceput le punem in 2-3 tranșe) si le lasam maxim 2 minute, cat sa se inmoaie.

#### **PASUL 6**

Pregatim o strecuratoare, rasturnam spanacul oprit si il scurgem bine. Il rasturnam inapoi in cratita si o umplem cu apa rece, pe care o opriem la gatirea spanacului si pentru a-i pastra culoarea verde. Il scurgem din nou si il strangem puternic cu mana, pentru a scoate toata apa din el.

**PASUL 7**

Taiem mare spanacul racit si bine scurs.

**PASUL 8**

Pregatim aragazul si o tigaie maricica in care punem uleiul. Adaugam rondelele de ceapa (si 2-3 catei de usturoi zdrobiti sau marunt), amestecam si le calim pana cand se inmoaie.

**PASUL 9**

Punem spanacul, amestecam si mai calim 2 minute. Inchidem aragazul si lasam umplutura de spanac si ceapa sa se raceasca.

**PASUL 10**

Tocam marunt mararul.

**PASUL 11**

Pregatim umplutura de branza – intr-un bol incapator punem ouale. Condimentam cu piper macinat si sare (cu atentie, daca branza telemea!) si le batem bine. Adaugam smantana si omogenizam. Punem branza si amestecam.

**PASUL 12**

Adaugam compozitia de spanac si ceapa racita, punem mararul si omogenizam.

**PASUL 13**

Presaram faina pe blatul de lucru. Scoatem aluatul din frigider si il intindem intr-o foaie cu grosimea de o jumatate de cm. Impaturim in trei si inca o data in trei, dar in sens invers, o intindem iar si o impaturim din nou, apoi lasam aluatul sa se odihneasca 15-20 de minute de preferat in frigider.

**PASUL 14**

Incalzim cuptorul.

Batem oul pe care o sa-l folosim pentru uns placinta si ungem cu unt tava.

**PASUL 15**

Intindem din nou aluatul intr-o foaie cu grosimea de o jumatate de cm si dimensiunile de doua ori mai mari decat cele ale tavii (60x50 cm).

**PASUL 16**

Strangem foaia pentru placinta pe sucitor si o desfacem deasupra tavii, incepand cu una dintre laturi. O aranjam in tava, astfel incat acoperim complet, inclusive marginile.

**PASUL 17**

Punem umplutura si o nivelam usor. Taiem si indepartam marginile de aluat in exces, daca este cazul si tragem deasupra jumatarea foaie ramasa, ca un capac.

**PASUL 18**

Indepartam aluatul in exces si ii bagam usor marginile spre interior, cu o furculita.

**PASUL 19**

Ungem placinta deasupra cu oul batut si o punem in cuptorul incalzit la 190 de grade pentru 30-40 de minute.

**PASUL 20**

Cand este frumos rumenita o scoatem din cuptor, o lasam sa se raceasca pana cand ajunge la temperatura camerei, feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Placinta cu Spanac si Branza*.**

**POFTA BUNA!**