

Η στριφτή πίτα είναι μεγάλη αδυναμία μου, με οποιαδήποτε γέμιση. Ειδικά όμως αυτή η σπανακόπιτα είναι τόσο νόστιμη που δεν της αντιστέκεται κανείς. Με το τραγανό φύλλο και την αρωματική γέμιση είναι πραγματικά ασυναγώνιστη και νηστίσιμη! Φτιάξτε την και θα ξετρελαθείτε κι εσείς!!

Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. καθαρισμένο και πλυμένο σπανάκι

2 μεγάλα πράσα, το λευκό μέρος

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο ή σε φέτες

1 ματσάκι μυρώνια

1/2 ματσάκι άνηθο

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

6 φύλλα χωριάτικα (βλέπε βασική συνταγή για χωριάτικο φύλλο ή 1 πακέτο του εμπορίου)

Στριφτή σπανακόπιτα νηστίσιμη

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φετάκια ή σε κομματάκια. Βάζουμε ελαιόλαδο να καλύψει τον πάτο της κατσαρόλας και σωτάρουμε το πράσο με το κρεμμύδι ελαφρά να γυαλίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε χοντροκομμένο το σπανάκι. Μόλις μειωθεί ο όγκος του ρίχνουμε χοντροκομμένα τα μυρώνια και τέλος τον άνηθο. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Σβήνουμε το μάτι και αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Την αφήνουμε λίγο στην άκρη να κρυώσει η γέμιση.

Εν τω μεταξύ έχουμε ετοιμάσει τα φύλλα μας. Δείτε τη συνταγή για [χωριάτικο φύλλο](#) εδώ.

Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψί.

Σε ξύλο κοπής ή στην επιφάνεια εργασίας μας απλώνουμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε την επιφάνειά του, βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση απλωτή προς την κάτω μεριά του φύλλου και το τυλίγουμε ελαφρά μέχρι τη μέση. Βάζουμε απλωτά άλλη μια κουταλιά από τη γέμιση και τυλίγουμε σε ρολάκι. Κλείνουμε τις άκρες ελαφρά με τα δάχτυλά μας. Τυλίγουμε το πρώτο φύλλο σε σαλιγκάρι και το τοποθετούμε στη μέση του ταψιού.

Συνεχίζουμε τη διαδικασία με τα επόμενα φύλλα. Τοποθετούμε το κάθε γεμισμένο ρολάκι ακολουθώντας κυκλική φορά, εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Στο τέλος θα έχουμε μια ωραία σπειροειδή πίτα.

Αλείφουμε όλη την επιφάνεια της πίτας μας με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 180°C στον άερα μέχρι να ροδίσει, περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, ανάλογα το φούρνο μας. Πάντα την παρακολουθούμε.

Βγάζουμε την πίτα και την αφήνουμε να κρυώσει. Ιδανικά, αφήστε την σε ξύλο κοπής. Ραντίστε την με λίγες σταγόνες νερό με τα χέρια σας μόλις τη βγάλετε από το φούρνο.

Κόβουμε με μεγάλο μαχαίρι σε κομμάτια.

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [πατατόπιτα νηστίσιμη](#)

Στριφτή σπανακόπιτα νηστίσιμη

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φετάκια ή σε κομματάκια. Κόβουμε και τον άνηθο και τα μυρώνια.
- 2 Βάζουμε ελαιόλαδο να καλύψει τον πάτο της κατσαρόλας και σωτάρουμε το πράσο με το κρεμμύδι ελαφρά να γυαλίσουν. Στη συνέχεια προσθέτουμε χοντροκομμένο το σπανάκι.
- 3 Μόλις μειωθεί ο όγκος του ρίχνουμε χοντροκομμένα τα μυρώνια και τέλος τον άνηθο. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.
- 4 Σβήνουμε το μάτι και αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Την αφήνουμε λίγο στην άκρη να κρυώσει η γέμιση.

5 Εν τω μεταξύ έχουμε ετοιμάσει τα φύλλα μας.

6 Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψί. Σε ξύλο κοπής ή στην επιφάνεια εργασίας μας απλώνουμε το πρώτο φύλλο, λαδώνουμε την επιφάνειά του, βάζουμε μια κουταλιά από τη γέμιση απλωτή προς την κάτω μεριά του φύλλου...

7 και το τυλίγουμε ελαφρά μέχρι τη μέση.

8 Βάζουμε απλωτά άλλη μια κουταλιά από τη γέμιση και...

9 ...τυλίγουμε σε ρολάκι. Κλείνουμε τις άκρες ελαφρά με τα δάχτυλά μας.

10 Τυλίγουμε το πρώτο φύλλο σε σαλιγκάρι και το τοποθετούμε στη μέση του ταψιού.

11 Συνεχίζουμε τη διαδικασία με τα επόμενα φύλλα. Τοποθετούμε το κάθε γεμισμένο ρολάκι ακολουθώντας κυκλική-φορά, εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Στο τέλος θα έχουμε μια ωραία σπειροειδή πίτα.

12 Αλείφουμε όλη την επιφάνεια της πίτας μας με ελαιόλαδο και ψήνουμε στους 180°C στον αέρα μέχρι να ροδίσει, περίπου 1 ώρα και 10 λεπτά, ανάλογα το φούρνο μας. Πάντα την παρακολουθούμε.

13 Βγάζουμε την πίτα και την αφήνουμε να κρυώσει. Ιδανικά, αφήστε την σε ξύλο κοπής. Ραντίστε την με λίγες σταγόνες νερό με τα χέρια σας μόλις τη βγάλετε από το φούρνο.

14 Κόβουμε με μεγάλο μαχαίρι σε κομμάτια.- Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!