

Plăcintă cu ciuperci și spanac

written by Andreea



Acum ceva timp va spuneam ca odata cu venirea frigului am deschis oficial sezonul placintelor. Am inceput cu Placinta cu prune si nuci, dar acum e cazul sa mancam si ceva sarat :). Placinta asta este una savuroasa pentru ca are in continut ciuperci si spanac, si pentru ca, probabil dupa cum ati observat, are un aluat de casa care se desface in zeci de foite delicioase!

Nu va speriați, aluatul se face foarte usor, nu trebuie sa truditi o zi intreaga la el ca sa va iasa asa. Aluatul este oarecum asemanator cu cel de la Învîrtită cu dovleac, inasa cu puțin mai mult unt și diferit prin modul de impachetare. Sa nu va para rau, caci va iesi un aluat tare gustos si frumos! Dar mai intai sa vorbim . In perioadele reci, ciupercile sunt un aliment indicat pentru consum, mai ales ca sunt satioase, bogate in proteine vegetale, zinc, fier si fibre, vitamine si minerale. Inlocuiesc cu succes o portie de carne si sunt adesea preferate de vegetarieni, intrucat ele contin o cantitate insemnata de seleniu.

Cand nu aveti ciuperci proaspete la indemana, puteti folosi cu succes ciuperci la borcan. Eu am ales sa folosesc Ciuperci taiate de la Sun Food.



Ingrediente:

pentru aluat, tava de placinta cu diametrul de 26 cm:
700 g faina

100 g unt 82% la temperatura camerei

150 g smantana 35%

2 linguri otet

2 linguri de apa

2 galbenusuri si 1 ou intreg

1 praf sare

pentru uns:

150 g unt la temperatura camerei

3 linguri de faina

pentru umplutura:

3 borcane ciuperci taiate 280 g Sun Food

1 lingura unt

1 lingura ulei

150 g spanac proaspat tanar

75 g parmezan

50 g seminte de pin

1 praf sare

piper

nucsoara

pentru ornat:

1 galbenus de ou

seminte de pin



Intr-un bol incapator cerneti faina si faceti o gropita in mijlocul ei. Adaugati toate celelalte ingrediente pentru aluat. Cu ajutorul unei linguri de lemn amestecati treptat pana ce aluatul incepe sa se tina de lingura. Presarati faina pe masa de lucru si rasturnati aluatul. Framantati pana obtineti un aluat neted si moale. Daca e cazul, mai adaugati faina astfel incat sa nu fie lipicios.



Strangeti aluatul intr-o mingiuta si trantiti-l de masa de lucru de 100 de ori. Veti observa cum isi va schimba consistenta si va deveni si mai neted. Impartiti aluatul in doua parti egale.



Intr-un castron amestecati restul de unt cu faina si lasati deoparte. Luati prima bucata de aluat si intineti-o pe masa de lucru. Intineti aluatul cat puteti de subtire, veti observa ca este destul de elastic si ascultator.



Luati jumatate din cantitatea de unt amestecat cu faina si intineti un strat uniform pe toata suprafata aluatului. Eu am intins cu mainile, alta solutie nu am gasit. Desi pare un procedeu migalos, nu este chiar asa, va trebuie insa unt moale ca sa il puteti intinde bine.



Dupa ce ati intins untul bine, apucati de o margine a aluatului si incepeti sa rulati strans aluatul intr-un sul.



Veti obtine un sul subtire si destul de lung. Apucati sulul de aluat de la un capat si rotiti in interior, astfel incat sa formati un melc.



Repetati aceleasi operatiuni si cu cealalta bucata de aluat. Veti obtine doi melci giganti :). Inveliti fiecare melc in folie alimentara si dati-i la frigider pentru cel putin o ora sau peste noapte.



Intre timp pregatiti umplutura:

Intr-o sita scurgeti bine ciupercile din borcan astfel incat sa nu mai aiba deloc apa. Asezati pe foc o tigaie si adaugati untul si uleiul, incingeti usor. Sotati ciupercil pentru 4-5 minute la foc mic pana capata un miros placut.



Adaugati spanacul proaspat



sotati si spanacul cateva minute pana ce acesta scade in volum si se inmoaie usor.



Stingeti focul si dati tigaia la o parte. Radeti parmezanul, adaugati semintele de pin, condimentati cu sare, piper si nucsoara.



Scoateti un melc de aluat dela frigider. Daca vi se pare ca aluatul este prea tare, mai lasati-l la temperatura camerei pentru 10 minute.

Apasati usor cu podul palmei si aplatizati melcul.



Apoi cu sucitorul intindeti o foaie de aluat potrivita pentru tava de placinta. Inlaturati excesul de aluat.



Turnati umplutura si nivelati bine cu ajutorul unei linguri



Din celalalt melc de aluat intindeti o foaie pe care o asezati deasupra placintei. Ungeti placinta cu galbenus de ou si presarati seminte de pin.



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius si dati placinta la cuptor pentru 35-40 de minute, pana ce se rumeneste frumos.



Observati ce de straturi a facut placinta!



Taiati feliii generoase



Serviti calda sau rece



Ca gustare sau alaturi de o salata verde



Enjoy! ☐