

## Espinafres em Folhas Estaladiças com Queijo Fresco

**VITACRESS**

*Naturalmente nutritivo!*

5 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 50 minutos

### **Ingredientes:**

3 embalagens espinafres 250 g da VITACRESS;

200 g de queijo fresco;

100 g de manteiga;

10 folhas de massa filo;

1 dl de natas;

1 pitada de noz moscada;

Sal e pimenta q.b..

### **Preparação:**

Coza os espinafres em água a ferver, temperada de sal durante 3 minutos.

De seguida escorra os espinafres e deixe arrefecer. Aqueça o forno a 180°C.

Derreta a manteiga numa frigideira. Coloque os espinafres numa tigela e junte metade da manteiga derretida, o queijo, as natas e tempere de sal, pimenta e noz moscada. Misture delicadamente. Pincele os dois lados das 5 folhas filo com o resto da manteiga derretida e coloque-as umas em cima das outra no tabuleiro do forno. Espalhe por cima a mistura dos espinafres e cubra-os com o resto das folhas também pinceladas com manteiga. Feche bem os bordos da massa e leve ao forno durante 30 minutos. Quando ficarem douradinhos, retire-os do forno e sirva-os acompanhados de uma salada Vitacress a gosto.

