

Kreatopita: torta grega com cordeiro e queijo feta

<https://sem lactose.com/2009/03/29/kreatopita-torta-grega-com-cordeiro-e-queijo-feta/>

Atualizado em: setembro 4, 2015

Tempo de Preparo Tempo de Cozimento Dificuldade Porções

00:40

00:45

Baixa

08

A culinária grega é rica em sabores e oferece uma diversidade de pratos simples e saborosos. A kreatopita, que em português significa “torta de carne moída”, é elaborada com pedacinhos de cordeiro, espinafre e queijo feta derretido em uma massa folhada. Para os amantes do queijo, essa receita é imperdível!

A Casa da Ovelha nos enviou alguns queijos sem lactose com o desafio de prepararmos algumas receitas especiais para os nossos leitores. Como o queijo feta é de origem grega, a receita homenageia este queijo de sabor muito especial e ótimo para receitas que exigem um queijo macio que derreta com facilidade. Veja também a receita elaborada com queijo Pecorino Toscano.

INGREDIENTES

- 700 gr de carne de cordeiro picada
- 100g de queijo tipo feta sem lactose (saiba mais sobre este queijo)
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de tomilho
- 1 colher de sopa de folhas de hortelã
- sal a gosto
- 200 gr de folhas de espinafre lavadas e cozidas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 200 gr de massa folhada sem lactose

PREPARO

1. Em uma panela coloque o azeite de oliva, o alho, a cebola e refogue a carne de cordeiro.
2. Acrescente o espinafre picado e logo em seguida adicione o tomilho, o hortelã, o sal e a pimenta. Reserve.
3. Para esta torta você irá precisar de uma forma retangular tamanho 30 x 15 cm ou uma forma redonda de tamanho similar untada e enfarinhada.
4. Siga as instruções para descongelar a massa folhada. Quando ela estiver pronta para o manuseio, abra-a com um rolo de massa até ficar com uma espessura de 3mm.
5. Coloque-a na forma deixando as bordas um pouco mais baixas do que a borda da forma.
6. Distribua o recheio por cima da massa e acrescente por último o queijo feta cortado em cubinhos.
7. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura de 180 graus por cerca de 25 minutos. Sirva quente com uma salada de verdes.

Você encontra massa folhada congelada em supermercados. Verifique se a massa é elaborada somente com óleo vegetal, pois algumas levam margarina em sua composição. Para pessoas com intolerância à lactose muito severa, a margarina pode causar sintomas da IL já que a maioria das margarinas contém leite em pó em sua

fabricação.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes.[Ok](#)[Política de Privacidade](#)