



# Malta / Malta (ing)



**Nome:** Malta

**Capital:** A Valeta/maltés: Il-Belt Valletta; en inglés: Valletta)

**Idioma/s:** Maltés/Inglés/Italiano/Francés

**Poboación:** 516.100 (2021)

**Extensión:** 316 km<sup>2</sup>

**Lugares de interese:**

- Mdina Old City.
- As Catacumbas e as criptas.
- Illa de Gozo
- Illa de Comino (Blue Lago).
- Puerto St. Jullians.

**Outras informacións:**

- Villa Popeye.
- Condúcese ao revés.
- O nome da súa capital é o nome dun guerreiro.
- As igrexas tiñan dous reloxo para despistar ao demo.
- Malta ven do grego mel.

## RECETA / RECIPE

### *Pastizzi*

***Ingredientes/ Ingredients:***

- Masa de hoxaldre.
- 200g de queixo ricota.
- 2 ovos.
- Sal.
- Un manoxo de espinacas.
- Unha cebola.
- Aceite de oliva.
- Pementa.
- Perexil.

***Elaboración / elaboration:***

*Poñemos a dorar a cebola con pouco aceite. Incorporamos as espinacas ata que estén feitas.*

*A continuación, noutro bol mezclamos o queixo cos ovos e unha pizca de sal, pementa e perexil picado. Deixamos enfriar e poñemos o forno a 220°.*

*Estiramos a masa e formamos círculos que recheamos coas mezclas elaborados anteriormente. Cerramos a masa coa abertura hacia arriba.*

*Poñemos no forno durante un cuarto de hora ata que estén dorados.*

*Deixamos enfriar e, listos para comer!!*