



COME STUPIRE I TUOI AMICI

Sfogliata filante con spinaci



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 rotoli di pasta sfoglia pronta 350 gr. di spinaci surgelati 1 busta di GranMix Fila e Gusta 250 gr. di ricotta 3 cucchiai di GranMix Parmigiano Reggiano 100% 1 uovo 100 gr. di speck Sale, pepe e noce moscata q.b. Qualche cucchiaino di latte, se necessario

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta

PREPARAZIONE (50')

1. Lessare gli spinaci, scolarli e strizzarli bene.
2. Tritarli grossolanamente e mescolarli con la ricotta, il GranMix Fila e Gusta, il GranMix Parmigiano Reggiano e lo speck tagliato a listarelle. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere la noce moscata e un po' di latte. Battere un uovo e unirlo al ripieno serbandone un cucchiaino.
3. Stendere sulla lastra del forno un disco di sfoglia, disporvi il ripieno lasciando libero un bordo di 2 cm. circa e coprire con la seconda sfoglia sigillando bene il bordo e ripiegandolo verso l'interno. Fate qualche taglio sulla superficie, spennellare di uovo e cuocere in forno caldo a 200° per 30 minuti circa.