

Rotolo di ricotta e spinaci

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Molto spesso, ormai, la pasta sfoglia già pronta ci viene in aiuto ogni volta che non sappiamo cosa preparare, anche in presenza di ospiti particolari. Con un ripieno dolce o salato, il risultato è sempre ottimo!

INGREDIENTI:

- 1 kg di pasta sfoglia fresca
- 500 g di ricotta
- 300 g di spinaci freschi
- 6 uova
- 100 g di prosciutto crudo a cubetti
- 100 g di grana padano grattugiato

PROCEDIMENTO:

1. In una padella versate un po' di olio d'oliva e aggiungete gli spinaci che avrete già lavato in precedenza e lasciateli rosolare per qualche minuto. Coprite con il coperchio e continuate a cuocere per 10 minuti gli spinaci a fuoco lento. (In alternativa agli spinaci freschi è possibile usare quelli surgelati).
2. Scolate gli spinaci e, in una ciotola, uniteli alla ricotta e al grana grattugiato. Salate, pepate e amalgamate il tutto per bene.
3. Srotolate il foglio di pasta sfoglia su di una teglia ricoperta di carta forno. Disponetevi sopra il composto preparato e formate un rotolo avvolgendo la pasta su se stessa.
4. Con un coltello a punta, incidete la superficie della pasta sfoglia.

5. Spennellate tutta la pasta sfoglia cercando di sigillare bene i bordi e infornate a 180 gradi per 25 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/rolo-di-ricotta-e-spinaci/64413>

