Fagottini di sfoglia di spinaci



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia rettangolare: un rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Spinaci: 350 gr

Preparazione

I fagottini di sfoglia agli spinaci sono dei rustici gustosissimi molto semplici e veloci da preparare. Vi servirà un semplice rotolo di pasta sfoglia per realizzare queste sfogliatine salate con un ripieno delizioso di spinaci saltati in padella con un po' di pomodoro e formaggio filante, fatti così piaceranno tantissimo anche ai più piccini, dovete provarli subito!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio tritato finemente, unite la ***passata classica Pomì*** e lasciatela insaporire per un paio di minuti.
2. Aggiungete gli spinaci puliti ed asciugati, salateli e fateli cuocere per 5 minuti.
3. Scolate per bene gli spinaci e conditeli poi con parmigiano grattugiato, pepe nero e noce moscata.
4. Srotolate la sfoglia e tagliatela a metà in senso orizzontale e poi in 4 in senso verticale, otterrete 8 quadratini.
5. Farcite ogni quadrato con gli spinaci e con la scamorza a pezzettini, chiudete il fagottino unendo a due a due, le estremità opposte della sfoglia, spennellatele con l'uovo sbattuto e cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

