

## Sfogliatine spinaci e gorgonzola



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (6 sfogliatine)

- Pomodoro a cubetti 2x230g 100 gr
- **Ingredienti**
  - Aglio 2 spicchi
  - Gorgonzola 150 gr
  - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
  - Pasta sfoglia rettangolare 1 rotolo
  - Pepe nero q.b.
  - Sale q.b.
  - Spinaci 250 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono dei deliziosi rustici fragranti e con un ripieno cremoso che a casa mia hanno riscosso un enorme successo! A volte basta poco per preparare un piatto gustoso e queste sfogliatine sono molto semplici e veloci da realizzare, vanno proprio a ruba!

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono molto facili e veloci da preparare, come prima cosa lavate gli spinaci, metteteli in una padella e versate un po' di acqua, quanto basta per coprirli tutti. Accendete la fiamma e portate ad ebollizione.

Scolate gli spinaci e rimetteteli nella padella, aggiungete l'aglio tritato, l'olio, il **pomodoro a cubetti Pomì**, sale, pepe e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo in 6 rettangoli della stessa dimensione. Farcite ciascun pezzettino con un pochino di spinaci, aggiungete il gorgonzola e chiudete la sfogliatina sigillando per bene i bordi.

Disponete le sfogliatine spinaci e gorgonzola su di una teglia rivestita da carta forno, praticate dei piccoli taglietti sulla superficie ed infornate, lasciateli cuocere per circa 20-25 minuti.

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono pronte, sono ottime sia calde che fredde, vi conquisteranno al primo morso!

- *Elena Laudicina*