

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 4 aglio
- sale
- 1 cipolla
- mozzarella (100gr)
- spinaci (300gr)
- grana grattugiato (5gr)
- pepe
- olio d'oliva
- Pasta sfoglia rotolo Findus

Come si prepara

Bollire gli spinaci, ancora surgelati, per 10 min. circa con un po' di sale.

Una volta pronti fateli soffriggere in padella con l'olio la cipolla e l'aglio per farli insaporire aggiustando di sale e pepe.

Aggiungere un mestolino di brodo di cottura degli spinaci per renderli più sciolti.

Stendere la pasta sfoglia e una volta cotti stendeteci sopra gli spinaci, la mozzarella a pezzetti, il grana e arrotolate chiudendo bene tutte le aperture.

Infornare su carta forno a 180 gradi per 25 min. circa.

Una volta pronto tagliare a fettine e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Gradimento: 5

Tags

caldi, ricette utenti, pasta sfoglia, Rustico, rotolo di pasta sfoglia, rotolo rustico



