

TARTELLETTE AGLI SPINACI

Ingredienti

- sale
- burro (50gr)
- provolone dolce (50gr)
- zafferano (1gr)
- crema di latte (50ml)
- Pasta Sfoglia Findus (1gr)
- Spinaci in Foglia Findus (1gr)

Come si prepara

Scongelare la pasta come da istruzioni sulla confezione e stenderla sottilissima.

Imburrare gli stampini e foderare la base e il bordo con un disco di pasta sfoglia.

Spennellarlo di acqua e sovrapporre un altro disco di pasta sfoglia.

Lessare gli spinaci in pochi cucchiaini di acqua.

Fondere a bagnomaria il provolone ridotto in minuscola dadolata con la crema di latte e lo zafferano.

Strizzare gli spinaci e condirli con la crema di provolone, dovrà servire solo per amalgamare e insaporire ma dovrà prevalere il verde degli spinaci.

Farcire le tartellette con gli spinaci conditi.

Ridurre a striscioline la pasta sfoglia avanzata e ricavarvi una treccina con la quale fare il bordo intorno alle tartellette.

Infnare a 170 gradi. Saranno pronte quando il cordoncino di pasta sarà biondo.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale



Valore energetico	262 kcal 1097 kJ
-------------------	---------------------

Tags

pizze, surgelati, caldi, freddi, tortine rustiche, Tartellette, spinaci

