



CUCINA CON NOI!

Girelle di spinaci

INGREDIENTI

450 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

formaggio feta o stagionato morbido

1 uovo

Cipolla Orogel q.b.

olio evo

200 g di pasta fillo

100 g di nocciole tritate

Aglia Orogel q.b.

un pizzico di noce moscata



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

In una padella antiaderente, rosolare un cucchiaino di aglio e uno di cipolla con un filo di olio evo, aggiungere gli spinaci e farli rinvenire, aggiungendo una piccola spolverata di noce moscata.

2

Stendere la pasta fillo scongelata e tagliarla in quattro rettangoli. Distribuire gli spinaci, avendo cura di lasciare circa 1 cm di bordo, cospargere con formaggio, pennellare i bordi con l'albume e arrotolare su se stesso dal lato lungo.

3

Sigillare le estremità e formare una girella. Sistemare le quattro girelle su una teglia rivestita con carta forno, spennellare con il tuorlo e passare in forno preriscaldato a 200 °C per 25 minuti, fino a doratura.

