



CUCINA CON NOI!

Involtini di pasta fillo con spinaci, sesamo e chutney di mela e curry

INGREDIENTI

una confezione di pasta fillo

una confezione di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

un tuorlo d'uovo

150 g di semi misti

uno scalogno

sale e olio evo



45



4



Media

Preparazione

- 1 Spadellare gli spinaci con lo scalogno tritato, sale e olio. Tagliare la pasta fillo in piccoli rettangoli, riempire gli spinaci e chiudere a involtino.
- 2 Disporre su una teglia con carta forno e spennellare con un tuorlo d'uovo o un poco di burro e coprire gli involtini con i semi misti.
- 3 Infornare a 200 °C per 10 minuti.
- 4 Si possono servire anche freddi con salse a piacere, ottimi con il chutney.
- 5 Per il chutney: 2 mele, una cipolla dorata, 200 ml di aceto di mele, zenzero, 150 g di zucchero di canna, curry. Lavare le mele, sbuciarle ed eliminare il torsolo. Tagliare a cubetti e tenere da parte. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e poi a piccoli pezzi. In una casseruola versare l'aceto e lo zucchero e mescolare per far sciogliere completamente lo zucchero. Unire le mele, le cipolle, lo zenzero. Portare la casseruola sul fuoco e far bollire a fuoco lento. Continuare la cottura mescolando frequentemente per un'ora. Aggiungere il curry e continuare la cottura fino a quando la consistenza è morbida.