



CUCINA CON NOI!

Arepas di mais bianco con tortino di spinaci e crema di ricotta

INGREDIENTI

150 g di farina di mais bianco

300 ml acqua

2 cucchiaini di sale

1 busta di Meraviglie Tortino di Spinaci Orogel

100 g di ricotta

50 g di formaggio spalmabile

1 cipolla rossa di Tropea

10 pomodorini



30



2



Media



Panini



Padella

Preparazione

- 1** Prendere la ricotta e mescolarla con il formaggio spalmabile, un cucchiaio di olio, uno di pepe e uno di sale fino ad ottenere una crema.
- 2** Per le Arepas: in una ciotola capiente, unire la farina di mais e il sale. Aggiungere l'acqua e mescolare fino a formare un impasto liscio. Lasciare riposare un paio di minuti. Separare l'impasto in cinque porzioni e formare delle palline. Appiattire ogni pallina in dischi da 10 cm. Cuocere su una piastra o una padella a fuoco medio fino a doratura su entrambi i lati, circa 5/10 minuti per lato.
- 3** Tagliare la cipolla a rondelle sottilissime e a 3/4 i pomodorini.
- 4** Cuocere i Tortini di Spinaci in microonde come da indicazioni della busta.
- 5** Tagliare a metà le arepas, adagiare su una fetta la ricotta, poi un tortino, altra ricotta, rondelle di cipolla e fettine di pomodorini, chiudere con l'altra fetta di arepas e servire.

