

🍴 Spinaci e ricotta con pasta sfoglia 🍴

Preparazione: 15 min | **Cottura:** 40 min | **Porzioni:** 4 | **Difficoltà:** Media | **Dieta:** Mediterranea



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 300 g di spinaci
- 200 g di ricotta
- 500 g di passata di pomodoro
- 100 g di prosciutto cotto a fette
- 1 spicchio di aglio
- Parmigiano Reggiano DOP q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Come Preparare

1 - Cuoci gli spinaci

- Lava accuratamente gli spinaci
- Mettili in una padella con un filo di olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio
- Cuoci finché sono appassiti e morbidi
- Elimina l'aglio e strizza bene gli spinaci per rimuovere l'acqua in eccesso

2 - Prepara la salsa di pomodoro

- Scalda un filo di olio extravergine d'oliva in una padella
- Aggiungi lo spicchio d'aglio e la passata di pomodoro
- Sala a piacere
- Lascia cuocere la salsa finché è ben cotta e leggermente densa, quindi elimina l'aglio

3 - Prepara il ripieno

- Metti in una ciotola la ricotta, gli spinaci cotti e un pizzico di sale
- Frulla fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo

4 - Farcisci la pasta sfoglia

- Srotola la pasta sfoglia su un piano di lavoro
- Distribuisci uno strato uniforme di crema di ricotta e spinaci
- Aggiungi le fette di prosciutto cotto
- Spolvera con Parmigiano Reggiano

5 - Forma le girelle

- Arrotola la sfoglia dal lato lungo formando un rotolo ben stretto
- Taglia il rotolo a fette spesse circa 3-4 cm

6 - Prepara la teglia

- Stendi un sottile strato di salsa di pomodoro sul fondo di una pirofila
- Disponi le girelle una accanto all'altra

7 - Completa e inforna

- Copri le girelle con la salsa di pomodoro rimanente
- Spolvera con Parmigiano Reggiano
- Aggiungi un filo di olio extravergine d'oliva

8 - Cottura

- Preriscalda il forno statico a **180°C**
- Inforna per circa **40 minuti**, finché la superficie sarà ben dorata e gratinata

👉 Video ricetta: <https://youtu.be/cwDz-6vLaw4>

💡 Consigli & Varianti

✓ **Versione vegetariana:** elimina il prosciutto e arricchisci la ricotta con una leggera spolverata di Parmigiano o un pizzico di noce moscata per dare più sapore al ripieno.

✓ **Sfoglia più croccante:** per una base più asciutta e fragrante, evita di eccedere con la salsa di pomodoro e lascia riposare le girelle 5 minuti dopo la cottura prima di servirle.

✓ **Da preparare in anticipo:** puoi assemblare le girelle e congelarle da crude. Cuocile direttamente da congelate, allungando leggermente i tempi di cottura finché risultano ben dorate.