

# Rotolo di ricotta e spinaci

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



Molto spesso, ormai, la pasta sfoglia già pronta ci viene in aiuto ogni volta che non sappiamo cosa preparare, anche in presenza di ospiti particolari. Con un ripieno dolce o salato, il risultato è sempre ottimo!

## INGREDIENTI:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- 150 gr di ricotta
- 300 gr di spinaci freschi
- sale e pepe qb
- olio d'oliva qb
- 1 tuorlo d'uovo
- grana padano grattugiato

## PROCEDIMENTO:

1. In una padella versate un po' di olio d'oliva e aggiungete gli spinaci che avrete già lavato in precedenza e lasciateli rosolare per qualche minuto. Coprite con il coperchio e continuate a cuocere per 10 minuti gli spinaci a fuoco lento. (In alternativa agli spinaci freschi è possibile usare quelli surgelati).
2. Scolate gli spinaci e, in una ciotola, uniteli alla ricotta e al grana grattugiato. Salate, pepate e amalgamate il tutto per bene.
3. Srotolate il foglio di pasta sfoglia su di una teglia ricoperta di carta forno. Disponetevi sopra il composto preparato e formate un rotolo avvolgendo la pasta su se stessa.
4. Bucherellate con i lembi di una forchetta la superficie della pasta sfoglia.

5. Spennellate tutta la pasta sfoglia cercando di sigillare bene i bordi e infornate a 180 gradi per 25 minuti.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/rolo-di-ricotta-e-spinaci/64413>

