

Bocconcini di pasta sfoglia agli spinaci

I **bocconcini di pasta sfoglia agli spinaci** sono un delicato antipasto a base di pasta sfoglia, spinaci e ricotta, particolarmente adatti per aprire un pranzo o una cena, ma anche per un buffet.

I **bocconcini di pasta sfoglia agli spinaci** si conservano ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Si possono gustare anche fuori casa o in un picnic.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di spinaci
- Sale
- 150 g di ricotta
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 1 uovo di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di Pasta sfoglia
- Maggiorana

PREPARAZIONE

- Pulire gli spinaci selezionando le foglie, scartando tutti i gambi e sciacquare abbondantemente in acqua fresca corrente. Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaio in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli finemente con la mezzaluna sul tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo sbattuto (tenendone da parte un poco per pennellare la superficie), un pizzico di sale, uno di maggiorana e una macinata di pepe.
- Foderare una placca da forno di forma circolare da 25-28 cm di diametro con carta da forno leggermente inumidita affinché diventi più malleabile.
- Stendere la pasta sfoglia nello spessore di 2-3 millimetri circa.
- Con un tagliabiscotti dal bordo smerlato del diametro di 5 centimetri circa ricavare tanti pezzi di sfoglia. Rimpastare e ridistendere i ritagli fino a ottenere più pezzi possibile.
- Bucherellare i pezzetti di pasta sfoglia con i denti di una forchetta.
- Mettere su un pezzo di pasta sfoglia un cucchiaio di ripieno, quindi sovrapporre un altro pezzo e sigillare bene.
- Disporre tutti i bocconcini sulla placca da forno e spennellarli con l'uovo sbattuto tenuto da parte.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 12-15 minuti. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata.
- Servire tiepidi.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, aprile, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

I **bocconcini di pasta sfoglia agli spinaci** si possono preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.