

STRUDEL DI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di spinaci surgelati
- 1 confezione pasta sfoglia
- 250 g di ricotta
- 100 g di formaggio groviera
- 2 cucchiaini pinoli
- 2 uova
- 2 wurstel di maiale
- poco burro
- sale
- pepe

Lessare gli spinaci, tritarli e farli insaporire sul fuoco con burro, sale, pepe.

Fuori dal fuoco aggiungete il groviera grattugiato.

Lasciate intiepidire e unite la ricotta, un uovo e i wurstel a fettine.

Stendete la pasta sfoglia in un rettangolo e disponvi sopra il composto di spinaci e i pinoli.

Arrotolate la pasta chiudendo bene i bordi.

Pennellate con l'uovo tutta la superficie dello strudel e mettete in forno caldo a 180°-200° per 40 minuti.