Sfogliatine spinaci e gorgonzola

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Gorgonzola: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spinaci: 250 gr

Preparazione

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono dei deliziosi rustici fragranti e con un ripieno cremoso che a casa mia hanno riscosso un enorme successo! A volte basta poco per preparare un piatto gustoso e queste sfogliatine sono molto semplici e veloci da realizzare, vanno proprio a ruba!

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono molto facili e veloci da preparare, come prima cosa lavate gli spinaci, metteteli in una padella e versate un po' di acqua, quanto basta per coprirli tutti. Accendete la fiamma e portate ad ebollizione.

Scolate gli spinaci e rimetteteli nella padella, aggiungete l'aglio tritato, l'olio, il **pomodoro a cubetti Pomì**, sale, pepe e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo in 6 rettangoli della stessa dimensione. Farcite ciascun pezzettino con un pochino di spinaci, aggiungete il gorgonzola e chiudete la sfogliatina sigillando per bene i bordi.

Disponete le sfogliatine spinaci e gorgonzola su di una teglia rivestita da carta forno, praticate dei piccoli taglietti sulla superficie ed infornate, lasciateli cuocere per circa 20-25 minuti.

Le sfogliatine spinaci e gorgonzola sono pronte, sono ottime sia calde che fredde, vi conquisteranno al primo morso!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 gr