



STUZZICHINI

## Saccottini ricotta e spinaci



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MINTEMPO DI COTTURA  
20 MINCALORIE  
470K

NOTE

### INGREDIENTI

1 confezione da 300 g di Pasta fillo pronta

400 g di Spinaci freschi

200 g di Ricotta di bufala

50 g di Pinoli

1 Uovo

1 Tuorlo

Noce moscata

Basilico fresco

Sale e Pepe

### Preparazione

- Fate scolare la ricotta in un colino a maglie strette, in modo che perda il siero.
- Mondate gli spinaci e lavateli accuratamente, quindi poneteli in una padella con un goccio d'acqua e fateli cuocere coperti per 2 minuti.
- Tostate i pinoli in un padellino per pochi minuti.

- Fate intiepidire gli spinaci, se necessario strizzateli e tritateli grossolanamente insieme a qualche foglia di basilico e ai pinoli e trasferiteli in una ciotola.
- Setacciate la ricotta e unitela agli spinaci, poi aggiungete l'uovo, una spolverata di noce moscata, aggiustate di sale e pepe e mescolate fino a quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- Ritagliate la pasta fillo in modo da ricavare 16 quadrati, spennellate ogni pezzo con dell'acqua, poi appoggiate sopra il secondo quadrato e fatelo aderire bene, spennellate nuovamente e continuate sovrapponendo 4 quadrati in modo sfalsato.
- Ora posizionate il ripieno di ricotta e spinaci al centro di ogni pezzo e chiudetelo, unendo gli angoli opposti, a saccottino.
- Preparate un saccottino alla volta, per evitare che la pasta si secchi, ripetete la stessa operazione fino a esaurimento della pasta e del ripieno.
- Dopo averli chiusi, spennellate il bordo di ogni saccottino con il tuorlo sbattuto.
- Appoggiate i saccottini su una placca, foderata con l'apposita carta, e fateli cuocere in forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per circa 15-20 minuti, finché la superficie sarà dorata.
- A cottura ultimata, sfornate i saccottini di ricotta e spinaci, trasferiteli su un piatto da portata e serviteli tiepidi.

Romina Bartolozzi

## I consigli di Romina

---

- Per rendere i vostri saccottini più golosi, potete fondere 40 g di burro a bagnomaria e utilizzarlo per spennellare i quadrati di pasta fillo prima di farcirli e l'esterno dei fagottini prima di infornarli.