

SGONFIOTTI DI SPINACI E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 30 g di burro,
- 400 g di spinaci lessati e tritati,
- 120 g di formaggio fontina,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1 uovo,
- pepe.

Stendere la pasta allo spessore di 1/2 cm e, con un tagliapasta, ricavare dalla sfoglia tanti dischi.

Insaporire in 20 g di parmigiano e unire la fontina a dadini.

Distribuire il composto sui dischi, ripiegarli dando loro la forma di mezzaluna.

Spennellarli con il tuorlo e cuocerli in forno per 30 minuti.