

STRUDEL DI SPINACI

Ingredienti:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 kg di spinaci,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 4 uova,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe,
- farina bianca.

Pulire accuratamente gli spinaci e lasciarli a lungo in acqua; farli cuocere in poca acqua e un po' di sale per pochi minuti, scolarli e strizzarli bene.

Stendere la pasta sfoglia in modo tale da ottenere un forma quadrata.

Ungere bene la piastra del forno e infarinare leggermente.

Sulla pasta sfoglia stendere le fette di prosciutto cotto, poi gli spinaci passati un po' nell'olio e aglio e poi tre uova sode, una accanto all'altra.

Cospargere con un po' di sale e di pepe.

Avvolgere la sfoglia in modo da formare un rotolo.

Premere bene i bordi, spennellare con l'uovo sbattuto e passarlo in forno per 40 minuti.

Terminata la cottura, aspettare 5 minuti e poi tagliarlo a larghe fette.