

Strudel salato agli spinaci

400 gr di spinaci*
90 gr di uva sultanina
50 gr di formaggio grattugiato
1 cipolla tritata
1 pasta sfoglia pronta



FACILEeBUONO

Ottimo si caldo che freddo



Laviamo e tagliamo grossolanamente gli spinaci.
Portiamoli ad ebollizione con abbondante acqua salata per 5 minuti.
Scoliamoli e raffreddiamoli sotto il getto d'acqua fredda e strizziamoli eliminando l'acqua.
In un recipiente mettiamo gli spinaci, il formaggio, la cipolla e l'uva sultanina.
Amalgamiamo bene il tutto.
Stendiamo la sfoglia in una pirofila o teglia ricoperta con carta forno.
Spianiamo sulla sfoglia il ripieno lasciando liberi i bordi per poterlo racchiudere.
Cuociamo in forno seguendo le istruzioni sulla confezione di pasta sfoglia.

* Varianti: erbette, coste o catalogna

Un fantastico e delizioso strudel salato con pasta sfoglia pronta, con ripieno agli spinaci o altra verdura. Ottimo sia caldo che freddo.*

[illegible]