

PRIMI PIATTI

## Caramelle verdi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### PER LA SFOGLIA

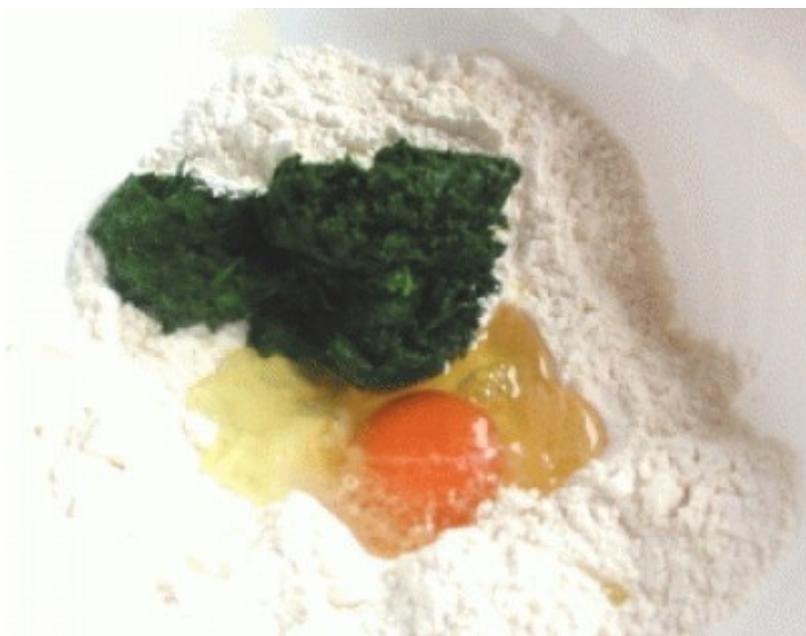
250 g di farina  
1 uovo  
50 g di spinaci lessati e sminuzzati.

### PER IL RIPIENO

2 fette di prosciutto crudo  
2 fette di prosciutto cotto  
1 mozzarella  
parmigiano  
noce moscata.

## PREPARAZIONE

**1** Unire gli ingredienti dati per la sfoglia.



**2** Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.



**3** Stendere la sfoglia con l'aiuto di un mattarello.



4 Ecco gli ingredienti per il ripieno:



5 Frullare insieme tutti gli ingredienti dati per il ripieno.



6 Mettere un cucchiaino di ripieno su ogni quadrotto di sfoglia.



7 Chiudere la sfoglia a formare una caramella.



8 Cuocere in abbondante acqua salata e condire con burro fuso e salvia.



