

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 quadretto di sfoglia.



7 Chiudere la sfoglia a formare una caramella.



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



