

ANTIPASTI E SNACK

Cannoli di sfoglia ripieni di spinaci e feta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I cannoli con spinaci e feta vanno serviti ancora caldi, fumanti, perché il loro cuore di formaggio sia una crema deliziosa che sorprende al primo morso! Il guscio di questi cannoli ripieni di spinaci e feta è di friabile pasta sfoglia: un piatto interessante sia da mangiare che da preparare!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
FETA 200 gr
SPINACI già lessati - 400 gr
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
PANNA 1 cucchiaio da tavola
TUORLO D'UOVO 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una ciotola, inseriteci la feta e con una forchetta schiacciatela ed aggiungete un pizzico di origano secco.



- 2 Ora prendete gli spinaci lessati, tritateli ed amalgamateli insieme alla feta.





- 3 Stendete il rotolo di pasta sfoglia, tagliate i lati cercando di ricavare un quadrato, quindi dividetelo in quattro quadrati.



- 4 Mettete il ripieno a centro di ogni quadrato, arrotolate come fosse un involtino sigillando bene i bordi e disponeteli in una teglia ricoperta da carta forno.





- 5 Prendete il tuorlo d'uovo, aggiungeteci un cucchiaio di panna, sbattete e spennelate il tutto sopra i cannoli aggiungendo un pizzico di sale sopra ogni cannolo.





6 Mettete in forno a 200°C e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Servite i cannoli di spinaci e feta ancora caldi come antipasto.

