

PRIMI PIATTI

## Fazzoletti di pasta fresca, ricotta, spinaci e pecorino

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

pasta per la sfoglia  
2 mazzi di spinaci freschi  
4 cucchiari di ricotta di pecora  
1 1/2 pere kaiser  
1 tuorlo d'uovo  
3-4 cucchiari d'olio  
1 spicchio d'aglio  
1 bicchiere scarso di latte intero  
parmigiano grattugiato  
pecorino grattugiato  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendere due mazzi di spinaci freschi e dopo averli ben sciacquati, metterli in casseruola con 3-4 cucchiari d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia.

Farli appassire a fuoco basso senza aggiungere acqua.



- 2 Una volta appassiti, eliminare l'aglio e unirvi un bicchiere scarso di latte intero, salare, pepare e continuare la cottura affinché il tutto si riduca.



- 3 Mentre la salsina cuoce, bollire i quadrati di pasta fresca, calcolarne due per commensale.



- 4 Fatto questo, preparare il ripieno con 4 cucchiari di ricotta di pecora, i cubetti di pera kaiser e un tuorlo d'uovo, mescolare e salare.



- 5 Frullare gli spinaci ed unire alla crema ottenuta parmigiano e pecorino grattugiato a piacere.



- 6 Farcire i fazzoletti senza eccedere e posarli sulla placca da forno coperta di carta imburata e napparli con la salsa di spinaci completando con un'ulteriore presa di parmigiano.





**7** Infornare a 180°C per 10 minuti e passare sotto il grill per altri due minuti.



8 Far riposare 5 minuti e servirli caldi ma non bollenti.

