



## MEZZELUNE DI SFOGLIA CON FAGIOLINI, SPINACI E RICOTTA

[www.ariaincucina.com](http://www.ariaincucina.com)



### Ingredienti:

una manciata di fagiolini cotti al vapore  
una manciata di spinaci freschi cotti a vapore  
200 g di ricotta di mucca  
sale aromatico  
1 rotolo di pasta sfoglia  
Olio evo Dante

### Preparazione:

Passare le verdure in padella con un filo d'olio, salarle e lasciare insaporire. Frullare assieme le verdure con il formaggio. Con un coppapasta ricavare dei cerchietti, farcirli con una cucchiata di ripieno, chiuderli sigillando bene i bordi con i rebbi della forchetta. Spennellare le mezzelune con poco olio evo e posizionarle su una leccarda ricoperta di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° fino a doratura. Servire tiepidi.