Girasole di pasta sfoglia farcito

Pubblicato: 14-05-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
- 500 gr. circa di spinaci lessati
- 250 gr. di ricotta fresca
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- 50 gr. di pecorino grattugiato
- 2 tuorli
- poco latte
- semi di papavero

Preparazione:

Stendere il primo disco di pasta sfoglia su carta da forno.

In una ciotola amalgamare gli spinaci precedentemente cotti e leggermente salati con la ricotta, il parmigiano e il pecorino.

Riempire con gli spinaci il centro della sfoglia, e poi riempire intorno lasciando circa 2 cm. dal centro e stando attente a non riempire fino al bordo della pasta sfoglia.

Ora adagiare sopra il secondo disco di pasta, e con un cerchio per torte oppure con una semplice tazza da te, formare un incavo nel mezzo adagiando la tazza proprio nel centro.

Con un coltello tagliare all'esterno della tazza prima in quattro parti, poi ogni parte in 5 spicchi, togliere la tazza, e girare uno per uno gli spicchi internamente. Ora il girasole e' pronto.

Spennellare con i tuorli e poco latte, mettere i semi di papavero e infornare a 200 gradi per circa 20-25 minuti.