Cotechino in crosta

Pubblicato: 16-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 cotechino già lessato
- 1 rotorlo di pasta sfoglia
- fontina valdostana a fette
- spinaci saltati in padella
- pancetta coppata a fette
- poco pane grattugiato

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia, mettere una manciata di pane grattugiato.

Stendere sopra la sfoglia le fette di pancetta, gli spinaci ben asciutti, la fontina e il cotechino.

Arrotolare e chiudere bene, fare dei tagli nella parte superiore per far uscire il vapore e cuocere in forno caldo a 200° per circa 25/30 minuti:

Tagliare a fette e servire ben caldo.