



Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotondo
- 250 gr. di macinato di vitello
- 1 cipolla
- 150 gr. di spinaci lessati e strizzati
- paprica dolce
- scamorza
- sale e pepe

Preparazione:

Fare un soffritto con la cipolla, aggiungere la carne macinata, salare e pepare.

Dopo 5 minuti aggiungere gli spinaci e continuare la cottura per altri 5 minuti.

Prendere la pastasfoglia, partendo dal centro fare dei tagli verso l'esterno formando 8 spicchi, fermare i tagli a 5 cm. dal bordo.

Mettere attorno ai tagli il ripieno raffreddato, la scamorza grattugiata.

Prendere ogni spicchio di pasta e girarlo all'esterno fermandolo sotto il bordo.

Infornare a 200° per circa 20/25 minuti.