



## Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotondo
- 200 gr. Philadelphia
- 250 gr. di spinaci lessati e strizzati
- 30 gr. formaggio grattugiato
- 8 pomodoro datterini
- sale e pepe

## Preparazione:

Aggiungere agli spinaci il formaggio grana e il Philadelphia e amalgamare bene, aggiustare di sale e pepe.

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.

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

Tagliare a metà i pomodorini e mettere ogni metà sopra gli spinaci.

Infornare a 200° per circa 20/25 minuti.