

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## fagottini al verde

Strawberry · Thursday, May 1st, 2014

### Ingredienti:(4 persone)

- 150gr farina
- 1 uovo
- 75gr burro
- pepe macinato fresco

### Per il ripieno:

- 250gr ricotta (capra o pecora)
- un tuorlo d'uovo
- 150gr spinaci
- mezzo mazzetto di menta fresca
- 20gr burro
- sale pepe

### Preparazione:

In una ciotola, versate la farina, il burro fuso,sale, pepe, unite l'uovo e 2 cucchiari di acqua, amalgamate, fino ad ottenere una palla omogenea, mettetela in frigo per circa un'ora.Lavate, asciugate e tritate finemente la menta e gli spinaci, passateli in padella con il burro, scolate la ricotta e unitela agli spinaci e menta, il tuorlo d'uovo,sale e pepe.Stendete la pasta sottile, ricavate dei quadrati di circa 10cm, mettete un pò di ripieno al centroe ripiegate gli angoli verso il centro e cuocete in forno caldo a 180° per 15-20 minuti.

This entry was posted on Thursday, May 1st, 2014 at 8:03 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

