

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Saccottini di sfoglia

Strawberry · Friday, February 15th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 280gr pasta sfoglia
- un cespo di scarola
- 200gr carne trita di vitella
- uno scalogno
- 100gr parmigiano grattugiato
- un uovo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In una padella, versate un filo di olio e fatelo scaldare, unite la carne trita, rosolatela, togliete la padella e fatela raffreddare. Lavate e tagliate a pezzi la scarola, mettetela nella padella dove avete cotto il macinato e fatela rosolare con lo scalogno tritato finemente, salate,pepate e fate cuocere per 10 minuti. Stendete la pasta sfoglia in uno spessore sottile, ricavatene 16 rettangoli, spennellate 8 rettangoli con l'uovo sbattuto, farcite con la scarola, il macinato e il parmigiano, chiudete con i rettangoli rimasti e cuocete in forno a 180° per 15 minuti, sfornate e disponeteli su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, February 15th, 2013 at 5:43 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

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.