



- *1 rotolo di pasta sfoglia*
- *400 gr di spinaci (o cicoria)*
- *200 gr di stracchino*
- *2 cucchiaini di parmigiano*
- *1 uovo*
- *noce moscata*

*Tritate con il coltello gli spinaci precedentemente scottati in acqua bollente e metteteli in una ciotola con lo stracchino a pezzettini, l'uovo sbattuto con il parmigiano, sale e noce moscata.*

*Foderate una tortiera con la pasta sfoglia lasciandola nella sua carta da forno, bucherellate la sfoglia con una forchetta, e riempite con il composto. Ripiegate i bordi ed infornare nel forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.*