



Caramelle di pasta ripiena con ricotta e spinaci

Fai la sfoglia con farina, uova, prezzemolo tritato e fai riposare. Prepara il ripieno con la ricotta, gli spinaci, 1 etto di forma grattugiata, 1 uovo e mescola bene. Tira la sfoglia, taglia dei triangolini di 6x4 cm. circa, posiziona il ripieno e forma le caramelle.

Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso e spolvera con la restante forma grattugiata.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
