

Fagottini con spinaci, gorgonzola e noci - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Calorie 335 - Cottura In padella

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 22/11/2010

Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Calorie 335 - Cottura In padella - Fagottini con spinaci, gorgonzola e noci -



Fagottini con spinaci, gorgonzola e noci

■ Categoria Secondo ■
■ Difficoltà Facile ■
■ Calorie 335 ■

Ingredienti

- >Pepe
- >Cipollotti 1 numero
- >Burro
- >Farina 250 gr
- >Gorgonzola 100 gr
- >Noci 50 gr
- >Olio di oliva 2 cucchiaio
- >Sale
- >Spinaci 250 gr
- >Uova 2 numero

Preparazione

250 g di farina

2 cucchiaini di olio

250 g di spinacini

2 uova

100 g di gorgonzola

50 g di noci

un cipollotto

2 cucchiaini di panna

burro

sale, pepe

1) Raccogliete la farina setacciata in una ciotola, unite le uova e, sbattendo con una forchetta, incorporate poco alla volta 3 dl di acqua gassata e l'olio. Salate, pepate e lasciate riposare la pastella, coperta, per mezz'ora.

2) Fate stufare il cipollotto tritato in una noce di burro, aggiungete gli spinacini lavati e sgocciolati,

salate, coprite e cuocete per 3 minuti; levate il coperchio e fate asciugare il fondo di cottura. A parte, sciogliete il gorgonzola tagliato a pezzetti con la panna, unite i gherigli di noce spezzettati e, appena avrete ottenuto una crema, incorporate gli spinaci. Mescolate e levate dal fuoco.

3) Ungete un padellino antiaderente di 18 cm con un velo di burro, versatevi un mestolino di pastella e cuocete una crepe da entrambi i lati, fatela scivolare su un piatto e preparate nello stesso modo le altre. Quando saranno tutte pronte, farcitele con il ripieno di spinacini, chiudetele a fagottino e legatele con striscioline di cipollotti o steli di erba cipollina.