



Mini ventagli di sfoglia farciti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - verdura - ripieno

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
200 gr di spinaci lessati e saltati in padella
50 gr. di ricotta
150 gr. di prosciutto
25 olive nere tritate

Ho diviso in 2 parti la pasta sfoglia.

In una ci ho messo gli spinaci tritati amalgamati con la ricotta.

Nell'altro il prosciutto a fette con le olive nere tritate.

Ho poi arrotolato in doppio entrambi i rotolini e li ho tagliati a fette di circa 1 cm..

Li ho cotti in forno a 180° per circa 20 minuti.

Se avessi tritato il prosciutto e lo avessi amalgamato con un po' di ricotta e poi unito alle olive, il risultato sarebbe stato migliore

