

## GIRELLE RIPIENE CON RICOTTA E SPINACI



Le **girelle ripiene** sono un'idea originale e semplice da preparare, per portare in tavola una variante creativa delle tradizionali lasagne. Si possono farcire con ricotta e zucchine, melanzane e peperoni o anche con funghi e pancetta. In questa ricetta vi proponiamo un ripieno più leggero, a base di ricotta, spinaci e parmigiano.

Media 40' Primo

### INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr [Passata 700 g](#)
- 1 Cipolla piccola
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 3 cucchiari Parmigiano
- 350 gr Ricotta vaccina
- q.b. Sale
- 250 gr Sfoglia all'uovo per lasagna
- 250 gr Spinaci
- 1 Uovo

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Preparate la farcia delle girelle, amalgamando ricotta, spinaci cotti al vapore e uova.
2. Aggiungete il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.
3. Preparate la besciamella, seguendo la ricetta base, e lasciatela raffreddare.
4. In una casseruola, fate soffriggere la cipolla con un po' di olio e aggiungetevi la **Pura Passata di Pomodoro Vallivo** e un pizzico di sale. Cuocete il sugo a fiamma bassa.
5. Scottate le lasagne, una sfoglia alla volta, in acqua in ebollizione salata, scolatele e stendetele ad asciugare su carta forno. Con una rotella dentellata tagliate ogni sfoglia in orizzontale, in modo da ottenere dei rettangoli di circa 4/5 centimetri di lato. Farcitele con l'aiuto di un sac à poche.
6. Arrotolate i rettangoli di sfoglia per formare delle girelle e disponetele in una pirofila ricoperta di sugo.
7. Aggiungete un cucchiaino abbondante di besciamella su ogni girella. Infornate a 150° per circa 20min. Lasciate riposare le girelle ripiene con ricotta e spinaci per 5 minuti prima di servirle.