



## Cestini di primavera



### Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 6 Asparagi
- Spinaci novelli manciata
- 1 Uovo
- 30 g di Ricotta
- 40 g di Mozzarella a cubetti
- Basilico q.b.
- 1 pizzico di Sale

### Preparazione

1. Per prima cosa, srotolate la sfoglia dividetela a metà e poi in tante striscioline, larghe circa un centimetro, in modo da intrecciarle e ottenere una trama fitta. Coprite l'intreccio e tenetelo in frigo fino a quando non avrete preparato il resto della ricetta. In una ciotola unite: uova, ricotta, spinacino, le puntine di asparago, la mozzarella e il basilico tritato. Spennellate con l'olio una teglia per muffin, srotolate la seconda sfoglia e tagliate sei cerchi che inserirete nella teglia. Bucherellate il fondo e riempite ogni vano con il ripieno. A questo punto ritirate dal frigo l'intreccio e tagliatelo in altri sei cerchi, della dimensione giusta per fare da coperchio di ogni cestino. Infornate a 200° per 20/25 minuti. Sfornate, con attenzione prelevate subito i cestini caldi in modo da farli raffreddare su una gratella.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

⌚ 45

⊕ 4 4 persone