Mezzelune con spinaci e ricotta

Ingredienti

- 1 Confezione Mini Basi BUITONI
- 250 g di spinaci tritati
- 125 g di ricotta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo (per spennellare)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

1. Rosolare gli spinaci in una padella calda con l'olio, sale e pepe a piacere, per circa 5 minuti. Toglieteli, scolateli bene e lasciateli raffreddare.
2. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180˚C.
3. Mescolare la ricotta con il parmigiano. Condire con sale e pepe.
4. Aggiungere gli spinaci saltati e mescolare bene.
5. Disporre le mini basi su una teglia ricoperta di carta da forno e spalmare il ripieno.
6. Chiudere con una forchetta e spennellare con l'uovo sbattuto.
7. Cuocere in forno per circa 15 minuti o in friggitrice ad aria per circa 12 minuti.

31

4

Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.13 g
Energia	310.85 kcal
grassi	18.06 g
Fibra	2.12 g
Proteine	14.5 g
Grassi saturi	7.65 g
Sodio	367.73 mg
zuccheri	0.71 g