



## *Raviolo aperto agli Spinaci Novelli*

### *Ingredienti per 6 persone:*

200gr. di pasta sfoglia all' uovo

600gr. di spinaci puliti

250cl. di latte

50gr. di burro

50gr. di farina

80gr. di fontina

parmigiano grattugiato q.b.

6 foglie di salvia

sale e pepe q.b.



### *Preparazione:*

Eeguire la pasta all'uovo e ricavarne una sfoglia giustamente sottile almeno 12 quadrati di circa 12 cm. Sbollentarli ed appoggiarli 6 in una teglia da forno.

Contemporaneamente cuocere gli spinaci puliti in poca acqua salata, per alcuni minuti.

Scolarli bene ed amalgamarli con una besciamella leggera precedentemente preparata. Unire la fontina che sia stata ben tritata e del parmigiano grattugiato. Aggiustare con del sale e pepe.

Distribuire questo impasto al centro delle sfoglie già nella teglia e coprire con i quadrati di pasta rimasta, in maniera asimmetrica.

Spennellare con del burro, appoggiare una foglia di salvia sopra la pasta ed infornare a 180°. Cuocere sin tanto che la pasta abbia raggiunto un bel colore nocciola e sia abbastanza croccante.