

ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

E' si.. oggi è stata un po dura tornare al lavoro dopo un bel giorno di relax.. ieri è stata una bella e calda giornata seppur con un po di vento, ma va bene.. in fondo domani è già venerdì!!!

Vi lascio una ricetta super veloce e appetitosa!!!



ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

per 2-3 persone

1 hamburger di vitello

1 hamburger di manzo

80 gr di salsiccia

1 uovo

400 gr di spinaci puliti

100 gr di caciotta

sale, pepe

Lavate bene gli spinaci poi lessateli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e metteteli sotto un peso in modo che perdano tutta l'acqua in eccesso.

Nel frattempo in una ciotola mettetete i tre tipi di carne,

l'uovo, sale e pepe e lavorate con una forchetta fino a formare un composto omogeneo.

In una teglia ricoperta con carta forno stendete l'impasto in un rettangolo alto circa 1 cm, stendeteci sopra gli spinaci in modo uniforme poi la caciotta grattugiata, arrotolate aiutandovi con la carta forno. Cuocete a 180° per circa 35 minuti.