



Ingredienti:

- **Ingredienti:**

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
- 1 cipolla
- 250 gr. di spinaci lessati e strizzati
- una confezione di philadelphia
- formaggio grana
- pomodorini
- sale e pepe

Preparazione:

Fare un soffritto con la cipolla, aggiungere gli spinaci e continuare la cottura per 5 minuti, aggiungere il formaggio grana e il philadelphia.

Prendere la pastasfogliata, partendo dal centro fare dei tagli verso l'esterno formando 8 spicchi, fermare i tagli a 5 cm. dal bordo.

Mettere attorno ai tagli il ripieno raffreddato.

Prendere ogni spicchio di pasta e girarlo all'esterno fermandolo sotto il bordo. Mettere ½ pomodorino sopra gli spinaci. Infornare a 200° per circa mezz'ora, servire caldo.