

Cena

Corzetti di spinaci con crema di formaggio e noci

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
40 min.	2	Bassa



Ingredienti

- Per i corzetti:
- 150 g di farina
- 35 g di foglie di spinaci Naturizia
- 1 uovo
- un filo di olio extravergine d'oliva
- Per la crema al formaggio:
- 200 ml di panna
- 30 g di parmigiano reggiano
- latte q.b.
- Per guarnire:
- granella di noci q.b.
- foglie di prezzemolo Naturizia



Preparazione

Nel bicchiere di un frullatore ad immersione mettere le foglie di spinaci, l'uovo, l'olio e frullare bene. In una ciotola (o sulla spianatoia) disporre la farina setacciata a fontana, aggiungere al centro il composto di spinaci, lavorare bene il composto, fino a farlo diventare liscio e omogeneo. Formare una palla, coprire e lasciare a riposo per 15 minuti circa.

Riprendere la pasta e stendere con un matterello (o con la macchina per pasta fresca) ricavando delle sfoglie. Con lo stampino apposito, intagliare i dischi e imprimere stampando il motivo a rilievo dei corzetti.

Per preparare la crema di formaggio, mettere in un tegamino la panna, un po' di latte e il formaggio grattugiato, portare al bollore e fare addensare fino a quando si velerà il cucchiaino. Lasciare da parte in caldo.

Cuocere i corzetti in acqua bollente salata e scolare delicatamente. A piacere, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva.
