

Cena

Spinacine filanti

Ricetta a cura di: [Fattinginlove](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 400 g. di spinaci pronti da cuocere Naturizia
- 300 g. petto di pollo
- 50 g. formaggio a pasta filata
- 50 g. pangrattato
- 1 uovo
- Corn Flakes q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Curcuma q.b.



Preparazione

Per preparare gli spinaci. In una padella metti gli **spinaci pronti da cuocere Naturizia** con un filo d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Cuoci a fiamma vivace fino a completa evaporazione dell'acqua di vegetazione.

Aggiungi agli spinaci appena cotti il **petto di pollo**, il **sale**, il **pepe** e la curcuma e trita tutti gli ingredienti. Aggiungi un uovo, il pangrattato e impasta.

Formiamo le nostre spinacine. Prendi una porzione d'impasto e stendilo fino a creare una forma circolare, aggiungi una fetta di formaggio a pasta filata e sigilla con altro impasto.

Trita i corn flakes grossolanamente con le mani, e usali per panare esternamente le spinacine.

Cuoci in friggitrice ad aria a 200° per 9 minuti o in **forno ventilato** a 180° per circa 10 minuti.
