

## Mezzelune agli Spinaci



PREPARAZIONE:  
CA. 45 MINUTI



COTTURA:  
CA. 3-4 MINUTI



### INGREDIENTI:

Impasto:

125 g farina bio di segale Regiograno

125 g farina bio di farro Regiograno

115 g di acqua

1 uovo

1 cucchiaio olio d'oliva

Ripieno:

100 g di burro

1 cipolla

1 aglio

250 g di spinaci

100 g di ricotta

4 cucchiari di formaggio parmigiano  
grattugiato

Sale

Pepe

Noce moscata

### PREPARAZIONE:

Amalgamare tutti gli ingredienti fino a ottenere un'impasto omogeneo.

Ripieno:

Tritare finemente la cipolla, l'aglio e gli spinaci e rosolarle nel burro. Lasciar raffreddare, poi aggiungere gli ingredienti rimasti e mescolare delicatamente.

Stendere l'impasto con un mattarello, in modo da ottenere una sfoglia sottile e tagliare l'impasto in pezzi rotondi di circa 6-7 cm di diametro.

Posare il ripieno al centro di ogni dischetto, bagnare il bordo con dell'acqua e chiudere a mezzelune.

Lasciar bollire in acqua per circa 3-4 min., scolarli e aggiungere parmigiano e burro fuso.