Fazzoletti spinaci e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo pasta sfoglia
200 gr.di spinaci
50 gr.di porro
100 gr.di gorgonzola dolce
olio evo
sale e latte

Preparazione

Togliete i gambi agli spinaci e tritate il porro. In una padella versate 3 cucchiai di olio, unite il porro e fatelo imbiondire, aggiungete gli spinaci, del sale, mescolate e mettete il coperchio. Fate cuocere a fuoco medio finché gli spinaci saranno stufati e asciutti.
Tritate gli spinaci e il porro, metteteli in un contenitore, una volta freddi unite il gorgonzola sminuzzato e mescolate.
Aprite il rotolo di pasta sfoglia foratelo leggermente con una forchetta e tagliatelo in quadrati di 10 cm. Mettete al centro di ogni quadrato un cucchiaio di composto e chiudetelo a formare un triangolo, sigillate i lati con i rebbi di una forchetta. Disponete i fazzoletti su una teglia foderata di carta forno, spennellateli con del latte e fate cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 15-20 minuti circa.