

Farcellet d'espínacs

Ingredients:

Pasta Brick

Espinacs

Formatge

Poma

Pinyons o palets d'ametlla

Preparació:

Un cop tenim els espinacs bullits i ben escorreguts, els a saltejarem en una paella ben calenta amb un raig d'oli, fora del foc, hi afegirem la poma i el formatge, (ja tallats a dauets tan una cosa com l'altre) i els pinyons o palets d'ametlla, ho barrejarem bé.

Al centre d'un paper de pasta brick, hi posarem els espinacs, pujarem les puntes cap amunt i les tancarem amb l'ajuda d'un paper de plata cargolat i cap al forn, a uns 180°C i just que agafi una mica de color.

També els podem fer amb altres verdures, carn de pollastre ja cuita i esqueixada, de poma saltada amb canyella,....

