



4 persona/personone



facile

Ingredienti

PER LA PASTA

Preparare un dose di pasta phyllo come da libro base

PER IL RIPIENO:

300 grammi spinaci
30 grammi pinoli
50 grammi uvetta
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini olio extravergine di oliva
semi di cumino
sale e pepe

Preparazione

Scrivi qui il titolo, ad esempio: per fare l'impasto

Mettere in ammollo l'uvetta. Pulire e lavare gli spinaci. Mettere gli spinaci nel **"coperchio chiuso"** e tritarli 10 sec. vel 3 (a pezzettoni). Riporli in una ciotola. Mettere nel **"coperchio chiuso"** lo spicchio di aglio e l'olio e cuocere 5 minuti 90° **"velocità soft"**. Aggiungiamo gli spinaci e fare cuocere per 10 minuti a 100° vel **"velocità soft"**. Unire successivamente i semi di cumino l'uvetta strizzata e i pinoli, salare e pepare a piacere, e far cuocere ancora 2 min. 100° vel **"velocità soft"**. Stendere la pasta phyllo e tagliarla a quadrati regolari. Mettiamo un cucchiaino di ripieno in ogni quadrato di pasta e avvolgiamolo. ungiamo ogni rotolino con un pò d'olio e disponiamo i rotolini su una placca rivestita di carta da forno. cuocere a 180° per 20 minuti fino a quando i rotolini non sono dorati o friggere per 3 minuti in abbondante olio di semi di arachide. Servire caldi.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [scaramacao](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>