

14 Φεβρουαρίου 2018

Πουγκάκια σφολιάτας με σπανάκι και γκοργκοντζόλα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



Υλικά

400 γρ σπανάκι

1 φλ. τυρί γκοργκοντζόλα, θρυμματισμένο

½ φλ. κρεμμύδι, λιωμένο

2 ½ κ.σ. ελαιόλαδο

2 ½ κ.γ. άνηθο, τεμαχισμένο

2 ½ κ.γ. σκόρδο, λιωμένο

αλάτι χοντρό, κατά βούληση

μαύρο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο

2 μεγάλα αβγά

1 φύλλο σφολιάτας

100 γρ. καρύδια, τεμαχισμένα (προαιρετικά)

σουσάμι, για πασπάλισμα

Διαδικασία

Σοτάρουμε το σπανάκι μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά του.

Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους ανακατεύουμε το σπανάκι, το τυρί γκοργκοντζόλα, το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο, τον άνηθο, το σκόρδο και αλατοπιπερώνουμε.

Σε ένα μικρό μπολ χτυπάμε 1 αβγό και στη συνέχεια το ρίχνουμε στο μείγμα με το σπανάκι και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά.

Αφήνουμε τη γέμιση στην άκρη.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C.

Σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας ανοίγουμε ένα φύλλο σφολιάτας και το χαράζουμε σε 4 οριζόντια και 4 κάθετα μέρη, δημιουργώντας 16 ορθογώνια φύλλα σφολιάτας.

Βάζουμε λίγη γέμιση στο κέντρο κάθε κομματιού σφολιάτας και πασπαλίζουμε με καρύδια.

Πιάνουμε τις 4 άκρες του κάθε κομματιού σφολιάτας, τις διπλώνουμε προς το κέντρο και τις πιέζουμε να κλείσουν σχηματίζοντας πουγκάκια.

Σε ένα μικρό μπολ χτυπάμε το δεύτερο αβγό και αλείφουμε με αυτό τα πουγκάκια σφολιάτας.

Τοποθετούμε τα πουγκάκια σε ρηχό ταψί ή λαμαρίνα και τα ψήνουμε για 20-25 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να φουσκώσουν.

Μεταφέρουμε σε σχάρα και αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά.

Πασπαλίζουμε με λίγο σουσάμι και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr