

Cuoricini Ricotta e Spinaci (in crosta di Sfoglia croccante, con Striduli e Vongole veraci)

“Καρδούλες” γεμιστές με Ρικότα & Σπανάκι (σε τραγανή Σφολιάτα, με άγριο Σπανάκι & Αχιβάδες)

Υλικά (για 4 άτομα)

320	γρμ.	Cuoricini Ricotta e Spinaci “Canuti”,
400	γρμ.	Φύλλο Κρούστας,
50	γρμ.	Βούτυρο,
80	γρμ.	Παρμεζάνα Reggiano,
280	γρμ.	Αχιβάδες,
80	γρμ.	Άγριο Σπανάκι,
100	γρμ.	Ζωμό Ψαριού,
50	γρμ.	Ελαιόλαδο Extra Virgin,
100	γρμ.	Κρεμμυδάκι,
100	γρμ.	Τοματάκια (κονκασέ),
1	σκελίδα	Σκόρδο,
	μερικά	Αυγά
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Απλώνουμε το φύλλο σε 4 φορμάκια και τα αφήνουμε στην άκρη.

Βράζουμε τα Cuoricini Ricotta e Spinaci σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε, προσθέτουμε το βούτυρο, την παρμεζάνα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.

Γεμίζουμε τα φορμάκια και τα σκεπάζουμε με το φύλλο. Αλείφουμε την επιφάνειά τους με αυγό και τα ψήνουμε στους 160° C.

Ανοίγουμε σε μία κατσαρόλα ξεχωριστά τις αχιβάδες κρατώντας το ζωμό τους και προσθέτοντας το ζωμό ψαριού ετοιμάζουμε την σάλτσα με το σπανάκι και τα υπόλοιπα υλικά.

Βάζουμε σε ένα πιάτο την σάλτσα που ετοιμάσαμε και το “ταρτάκι”, γαρνίρουμε με τις αχιβάδες και ρίχνουμε από πάνω την σάλτσα από το ζωμό ψαριών.