Ingredienti
per la sfoglia
200 g di farina
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
Acqua fredda

per il ripieno
3 mazzi di scarola
1/2 cipolla
Olio d'oliva
150 g di ricotta fresca
Sale

Preparazione
Laviamo la scarola, tagliamola. Facciamo rosolare la cipolla affettata in olio d'oliva e poi aggiungiamo scarola, un bicchiere d'acqua e un po' di sale. Copriamo e abbassiamo il fuoco.
Mentre abbiamo la scarola sul fuoco, prepariamo l'impasto mescolando farina con sale, zucchero e olio e aggiungendo l'acqua poco per volta finché non otterremo un impasto liscio, asciutto ed elastico.
Stendiamo questo impasto con un mattarello e, dopo aver cotto e scolato la scarola, passiamola con un frullatore ad immersione e mescoliamola con la ricotta fresca.
Usiamo questa crema per farcire il nostro triangolo che poi chiuderemo e infornerемo a temperatura media per circa 30 minuti.
Quindi sforniamo, lasciamo intiepidire prima di servire.