



Rotolini agli spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - pasta di semola - spinaci - forno

500 gr di semola rimacinata
500 gr di spinaci
400 gr di ricotta
100 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata

preparare la pasta con farina, acqua tiepida e due pizzichi di sale.
fare una bella pagnotta liscia e soda.

ripieno:

spinaci sbollentati e tritati, passati in padella con olio d'oliva o burro, noce moscata, sale, aglio (da togliere dopo cottura).

fare raffreddare e aggiungere la ricotta, l'uovo sbattuto, il formaggio e ancora un pò di noce moscata. assaggiare se va bene di sale.

con la macchinetta stendi pasta, fare dei rettangoli, metterne tre insieme alla volta (affiancati l'un l'altro con i lati lunghi accavallati) passare il mattarello per uniformare lo spessore.

stendere una parte del ripieno sopra la grande sfoglia, arrotolare e avvolgerlo in un tovagliolo di stoffa, chiudere il tovagliolo ai lati come se fosse una caramella.

lessare i rotoli in una pentola con acqua bollente già salata per 20 minuti.

fare raffreddare, togliere il tovagliolo (adesso si possono congelare).

al momento di utilizzo si escono dal freezer, si affettano (due dita di spessore), e si poggiano su una terra imburrata e con una passata di sugo di pomodoro semplice.

mettere un pò di sugo anche sopra i rotolini e una bella spolverata di formaggio.
in forno a gratinare per 10 minuti.