



Rotolo di patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - patate - spinaci - forno

500 gr. circa di patate lessate e passate
1 uovo
50 gr. di parmigiano
farina q.b.
sale

per il ripieno:

200 gr. di prosciutto cotto
1 kg. di spinaci freschi ripassati in padella con olio, cipolla sale e pepe
200 gr. di formaggio a fette (fontina o emmental)

Impastare le patate con la farina, l'uovo, il sale il parmigiano e la farina fino ad ottenere un impasto morbido come quello degli gnocchi e stenderlo con il mattarello su un foglio di carta forno. Ricoprilo con fette di prosciutto, spinaci ripassati e da ultimo il formaggio a fette. Aiutandosi con la carta forno, arrotolare il composto, chiuderlo bene, legarlo con lo spago e cuocerlo per circa 45 minuti in acqua bollente salata. Lasciar intiepidire e poi tagliare a fette. In una pirofila da forno sciogliere del burro, adagiarvi le fette, mettere ancora un po' di burro fuso sopra, cospargere di parmigiano e infornare per pochi minuti a 200°. Servire caldissimo. Questo rotolo si presta anche ad essere congelato a fette.





eCucinando.it