

ROTOLO DI PASTA BISCOTTO AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 25 g di farina,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 100 g di formaggio robiola fresco,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- succo di limone,
- salsa Worcester,
- burro,
- sale,
- pepe.

Sgusciate le uova, separando i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve fermissima con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone.

Setacciatevi sopra la farina e incorporatela delicatamente, sollevando il composto dal basso verso l'alto per mantenerlo soffice.

Accendete il forno a 180 gradi.

Sbattete i tuorli con una forchetta, insaporite con sale e pepe e incorporateli delicatamente al composto preparato con gli albumi, sempre mescolando dal basso verso l'alto.

Stendetelo in modo uniforme su una placca da forno foderata con carta da forno imburrata e cuocete per circa 15 minuti. Appena la pasta sarà cotta, capovolgetela su un telo leggermente umido, staccate la carta da forno, rifilate i bordi se sono secchi, arrotolatela aiutandovi con il telo e lasciatela raffreddare.

In una ciotola lavorate la robiola con un cucchiaio di legno per ammorbidirla.

Tritate finemente il prosciutto nel mixer, unitelo alla robiola, insaporite con uno spruzzo di Worcester e il prezzemolo, regolate di sale e pepate.

Lavorate il composto con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare bene gli ingredienti e renderlo cremoso.

Srotolate la pasta biscotto, spalmatela con il composto preparato, lasciando tutt'intorno un bordo di circa un cm.

Arrotolatela di nuovo ben stretta.

Avvolgetela in un foglio di alluminio e tenetela in frigo per almeno 12 ore.

Togliete il rolo dal frigo e tagliatelo con un coltello ben affilato e inumidito mentre è ancora ben freddo.

Per trasportarlo, ricomponetelo accostando una fetta all'altra e riavvolgetelo in pellicola o in un foglio di alluminio.

La pasta biscotto si può naturalmente spalmare con altre farcie: con una crema di caprino, sardine e timo; o con maionese a cui si può aggiungere erba cipollina tagliuzzata, curry o rafano o qualunque altra idea vi venga in mente.

E' ottimo come antipasto o come secondo diverso, non tradizionale, accompagnato da un'insalatina fresca, secondo me!