

ROTOLO CON SPINACI E SPECK

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta all'uovo,
- salsa di pomodoro.

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 300 g di spinaci,
- sale,
- 150 g di speck.

Pulite e lavate gli spinaci e lessateli in una pentola senz'acqua e con un pizzico di sale.

In una terrina lavorate la ricotta, passata al setaccio, con la panna e il Parmigiano, fino ad ottenere un composto cremoso.

Stendete la pasta su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare, copritela con il composto di ricotta, su questo formate uno strato di spinaci ben strizzati, infine sovrapponetevi le fette di speck.

Arrotolate la pasta su se stessa chiudendo all'interno il ripieno, avvolgetela strettamente in un telo sottile, chiudete quest'ultimo alle estremità e fate cuocere il rotolo in una pentola con acqua salata in leggera ebollizione per 45 minuti. Trascorso questo tempo, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette e scaldatele in forno per pochi istanti.

Suddividete la preparazione in sei piatti individuali insieme a un poco di salsa di pomodoro calda e servite con il resto della salsa a parte.