

ROTOLO DI RICOTTA E CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

- salsa di pomodoro.

Per la pasta:

- 200 g di farina bianca,
- 2 uova,
- sale.

Per il ripieno:

- 1 kg di carciofi,
- 400 g di ricotta,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 limone,
- sale,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- latte,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Preparate la salsa di pomodoro come indicato nella ricetta corrispondente.

Private i carciofi delle foglie esterne più dure e delle spine, divideteli a metà, eliminate il fieno e tagliateli a spicchi, immergendoli in acqua acidulata con il succo del limone per evitare che scuriscano.

Tritate finemente il prezzemolo e l'aglio, soffriggete per pochi istanti il trito in una capace casseruola con l'olio, a calore moderato, quindi unite i carciofi e salate.

Fate cuocere gli ortaggi a calore moderato fino a quando saranno morbidi; se tendono ad asciugare troppo, bagnateli con qualche cucchiainata di latte e, infine, col vino bianco.

Toglieteli dal fuoco e lasciateli raffreddare, dopodiché tritateli e mescolateli alla ricotta.

Con gli ingredienti elencati preparate la pasta all'uovo seguendo le indicazioni riportate nella ricetta corrispondente, quindi stendetela su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare e copritela con il ripieno preparato, formando uno strato uniforme.

Arrotolate la pasta su se stessa, lungo il lato maggiore, racchiudendo all'interno il ripieno.

Avvolgete il rotolo in un telo sottile, chiudete quest'ultimo alle estremità e fate cuocere la preparazione in una pentola con acqua salata in leggera ebollizione per circa 45 minuti.

Trascorso il tempo indicato, togliete il rotolo dal recipiente, lasciatelo raffreddare, liberatelo dal telo e tagliatelo a fette regolari.

Disponete queste ultime in una pirofila e fatele scaldare brevemente nel forno, quindi suddividetene nei piatti individuali, in cui avrete già messo un poco di salsa di pomodoro calda, e servite con il resto della salsa a parte.