

# ROTOLO DI SALMONE E RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di burro,
- 3 spicchi di aglio,
- alcune foglie di salvia.

Per la pasta:

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

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 200 g di salmone affumicato,
- sale.

In una terrina lavorate la ricotta, passata al setaccio, con il Parmigiano e la panna, servendovi di un cucchiaino di legno, in modo da ottenere un composto cremoso; se risultasse ancora troppo consistente per poterlo stendere con facilità, unitevi altra panna.

Preparate la pasta all'uovo come indicato nella ricetta corrispondente e stendetela su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare.

Formatevi sopra uno strato regolare con il composto di ricotta e coprite quest'ultimo con le fette di salmone affumicato. Aiutandovi con il canovaccio arrotolate con cautela le pasta su se stessa, dal lato più lungo, racchiudendo all'interno il ripieno.

Avvolgete strettamente il rotolo ottenuto in un telo sottile, chiudete questo alle estremità, quindi fate cuocere la preparazione in una pentola con acqua salata in leggera ebollizione per 45 minuti.

Quando il rotolo è pronto lasciatelo raffreddare, fuori dal recipiente di cottura, liberatelo dal telo, tagliatelo a fette regolari, disponete queste ultime in una pirofila e fatele scaldare in forno.

Intanto fate rosolare in una casseruolina gli spicchi d'aglio e la salvia con il burro, quindi togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Distribuite le fette di rotolo, ormai calde, in sei piatti singoli, cospargetele con il burro fuso e servite immediatamente.