

ROTOLO VERDE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta all'uovo verde,
- 100 g di burro,
- alcune foglie di salvia.

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di panna,
- 300 g di funghi coltivati,
- 200 g di salsiccia,
- sale,
- pepe,
- 1/4 di bicchiere di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio.

Pulite i funghi e affettateli sottilmente.

Fate rosolare la salsiccia sminuzzata in una padella, quindi eliminate la maggior parte del grasso emesso e unitevi i funghi, il prezzemolo e l'aglio tritato, sale e pepe, bagnate con il vino bianco, fatelo consumare e proseguite la cottura per 10 minuti.

In una terrina lavorate la ricotta passata al setaccio con un cucchiaio di legno, quindi mescolatevi la panna e il soffritto di funghi e salsiccia.

Stendete la pasta su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare e copritela con il composto preparato.

Arrotolate la pasta su se stessa aiutandovi con il canovaccio, avvolgetela ben stretta 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. In un pentolino fate fondere il burro con la salvia, a fuoco basso, e lasciatelo cuocere fino a quando diventerà color nocciola.

Affettate il rotolo ormai freddo e fatelo scaldare brevemente in forno, quindi suddividete le fette in sei piatti individuali, versatevi sopra il burro nocciola, privato della salvia, e servite immediatamente.