

ROTOLO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 2 uova
- 600 g di spinaci
- 150 g di mortadella
- 100 g di burro
- 80 g di formaggio parmigiano
- sale

Lessare gli spinaci, tritarli con la mortadella, unire un uovo e il parmigiano grattugiato, amalgamare bene e formare un rotolo.

Adagiare il rotolo al centro di una sfoglia preparata con la farina e un uovo, arrotolare, avvolgere con una garza, cuocere per circa 20 minuti in acqua bollente salata, condire con burro fuso e parmigiano, tagliare a fette e servire.