
ROLLATA BIANCA E VERDE AL GRATIN

Ingredienti per 12 persone:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- sale,
- 400 g di spinaci,
- 400 g di ricotta,
- 300 g di burro,
- 1/2 l di panna,
- 100 g di parmigiano.

Fate due sfoglie e stendetele sopra un canovaccio.

Lessate gli spinaci, strizzateli, tritateli e mescolateli con la ricotta.

Aggiungete sale e noce moscata.

Spalmate l'impasto sulle sfoglie, arrotolatele, legatele in due tovaglioli, tuffatele in una casseruola ovale piena di acqua salata in ebollizione e cuocetele 15 minuti.

Scolatele, slegatele, tagliatele a fette e mettete le fette affiancate in due pirofile unte di burro (2-3 strati ciascuna).

Fate bollire per pochi minuti la panna con il burro e poi versatela sulle fette preparate.

Cospargetele di formaggio e fatele colorire per 20 minuti nel forno già riscaldato a 175 gradi.