

ROTOLO DI PATATE RIPIENO DI CARNE

Ingredienti per 6 persone;

- 1 kg di patate,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di farina,
- 500 gr di arrosto di manzo,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cucchiaio di burro,
- sale,
- pepe,
- pangrattato.

Lessare e passare le patate, amalgamare con 1 uovo e la farina fino ad ottenere un impasto morbido che andrà steso, a forma di rettangolo, su un foglio di carta oleata.

Al centro disporvi un ripieno ottenuto tritando finemente insieme l'arrosto di manzo, la cipolla e l'aglio.

Amalgamare la carne con il burro e condire con sale e pepe.

Richiudere il rotolo di patate, aiutandovi con la carta oleata, ungerlo con un uovo sbattuto e spolverizzarlo con pangrattato.

Cuocere per 35 minuti in forno caldo e servire tiepido.