

ROTOLO AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 1,500 kg di spinaci,
- sale,
- 150 g di prosciutto cotto.

Per la pasta:

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

Per condire:

- 80 g di burro,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Mondate, lavate e lessate gli spinaci con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio ed una manciata di sale; scolateli, lasciateli intiepidire, quindi strizzateli e tritateli finemente.

Tritate anche il prosciutto e mettete i 2 ingredienti in una terrina, mescolandoli fra loro.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e impastate, lavorando con una certa energia.

Stendete quindi la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi un rettangolo lungo circa 50 cm e largo 40.

Coprite la pasta con il composto, lasciando qualche centimetro di spazio tutt'intorno, quindi avvolgetela strettamente a salame.

Mettete il rotolo in un foglio di alluminio o di carta oleata, pressatelo ai bordi e fatelo cuocere in acqua bollente per 25 minuti.

Trascorso questo tempo estraetelo dall'acqua, scartatelo, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a fette spesse almeno un centimetro.

Sistematelo le fette, leggermente sovrapposte fra loro, su un piatto che possa andare in forno.

Irrorate con il burro fuso, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e infornate a 200° per circa 15 minuti.

Servite subito.