

ROTOLO RIPIENO DI SARDINE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 2 scatolette di sardine all'olio,
- 80 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 limone.

Scolate le sardine dall'olio e, dopo averle spinate, tritatele finemente e impastatele con il burro aggiungendovi anche l'olio delle sardine per rendere l'impasto più morbido.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in due strisce uguali lunghe 25 cm e larghe circa 10 cm.

Nel mezzo di una di esse, e su tutta la lunghezza, mettete un po' di purè di sardine, lasciando liberi due centimetri di bordo per parte.

Con un pennellino inumidite i bordi e sopra posate l'altra striscia di pasta sfoglia.

Dorate la superficie con un tuorlo e mettete in forno a cuocere per circa venti minuti.

Alla fine deve essere colorito e ben dorato.

Tagliatelo trasversalmente e portatelo in tavola affettato e coperto con una salsa olandese.