

Ricetta del mese

Arrotolato di spinaci



La padrona Erika pubblica la sua ricetta

per 4 persone

Ingredienti

80 g di burro
3 tuorli d'uovo
50 ml di panna
100 g di patate lessate e passate nello spremipatate
1 presa di noce moscata grattugiata
3 chiare d'uovo
60 g di farina bianca
sale
30 g di cipolla
1 spicchio d'aglio
1 piccola noce di burro
300 g di spinaci lessati e tritati fini
1 presa di noce moscata grattugiata
50 g di parmigiano grattugiato
pepe
sale
burro
parmigiano grattugiato
salsa di pomodoro

Preparazione

Arrotolato: Sciogliere lentamente il burro a bagnomaria e aggiungere i tuorli d'uovo mescolando man mano. Aggiungere la panna liquida, le patate lasciate raffreddare, sale e la noce moscata. Montare le chiare d'uovo a neve con un pizzico di sale e mescolarle lentamente all'impasto di patate assieme alla farina. Riscaldare il forno a 180 gradi. Preparare una teglia con carta da forno, stendere l'impasto con un'altezza di circa mezzo centimetro e passare al forno. Lasciar raffreddare e togliere dalla carta da forno.

Ripieno di spinaci: Pelare la cipolla e l'aglio e tagliuzzarli finemente. Farli rosolare nel burro, aggiungere gli spinaci con sale e pepe, insaporire con la noce moscata e il parmigiano, stendere l'impasto sulla torta di patate e arrotolare. Riscaldare brevemente l'arrotolato, tagliarlo in fette di 2 cm circa, servirlo con parmigiano, burro fuso, salsa di pomodoro e foglie di basilico.

Temperatura del forno per l'arrotolato: 180-200 gradi

Tempo di cottura per l'arrotolato: 8-10 minuti

Suggerimenti e consigli

Potete servire l'arrotolato di spinaci anche con una salsa al formaggio.