



December 2020

Bakery Life

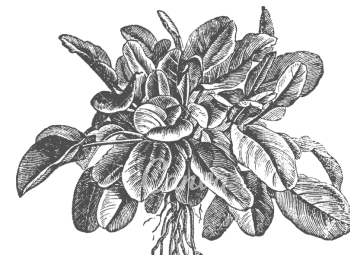
L'AVVENTO IN CUCINA



*Rotolo di patate e
spinaci*



Rotolo di patate e spinaci



INGREDIENTI:

2 kg di patate gialle
2 sacchi spinaci freschi
150 gr Trentingrana
2 uova
300 gr farina
50 gr di burro
ricotta (eventuale)

a piacere
200 gr di ricotta
noce moscata

per condire
100 gr di Burro
100 gr Trentingrana

PROCEDIMENTO

Lessare le patate (io le lascio per 30 minuti) oppure pelare le patate e metterle nel microonde con un po' di acqua (io ho una scodella apposta con coperchio) per 25-30 minuti finché le patate non si schiacciano con i rebbi di una forchetta. Ovviamente io opto per la seconda così poi non pelare le patate ustionanti (perché le patate vanno pelate calde per evitare di metterci una vita).

Mettere a lessare anche gli spinaci (vi servirà una padella molto grande oppure lo potete fare in più volte) in acqua portata a bollore e salata, per 5-7 minuti. scolateli e schiacciateli per togliere tutta l'acqua in eccesso (di due sacchi grandi non vi resterà praticamente nulla, ma avranno tutto un altro sapore rispetto a quello congelati).

quando tiepidi, tagliazzateli velocemente al coltello, mettete il burro in una padella e lasciate sciogliere, buttateci gli spinaci lessati e tagliati e fate rosolare per 5 minuti, girando di tanto in tanto. Aggiungere sale, Trentingrana e a piacere della noce moscata, cuocete finché il formaggio non sarà sciolto e filante (se lo farete con la ricotta consiglio di abbassare il grana a 75 gr).

Mettere sul fuoco una padella grande con acqua.

Una volta cotti i tuberi passarli nello schiacciapatate, lasciare raffreddare per 5 minuti, aggiungere due uova intere, la farina, il sale e impastare. Una volta freddo, spolverare la spianatoia con della farina e stendere l'impasto con il mattarello. Metterci sopra gli spinaci -o eventualmente la ricotta mescolata agli spinaci- e arrotolare tutto su se stesso. Mettere il rotolo su uno strofinaccio pulito e sigillarlo con dello spago da cucina (io onde evitare rotture nello spostamento stendo l'impasto sulla carta da forno che poi tolgo quando metto il rotolo sullo strofinaccio). Immergerlo nell'acqua bollente e lasciar cuocere per 20-25 minuti.

Accendere il forno su funzione grill a 200°.

Togliere il rotolo dal fuoco e dallo strofinaccio, lasciar riposare. (potete fare tutto questo anche il giorno prima del pranzo). Tagliare a fette, mettere su una teglia da forno, cospargere di Trentingrana e burro sciolto, informare per 10 minuti (finché fa la crosticina dorata) e servire.

Sembra una cosa complicata, ma se fosse così, credetemi io non la farei una sabato sì e un no!

Buon Appetito!

