

Rotolo di patate bicolore

Ingredienti per 4-6 persone :

1 Kg.di patate già lessate
150 gr.di di spinaci già lessati
350 gr.di farina 00
40 gr.di parmigiano grattugiato
1 uovo
noce moscato
sale

Per la salsa rossa

1 cipolla rossa
250 gr.di passata di pomodoro
40 gr.di parmigiano
100 gr.di ricotta
1 ciuffo di basilico
olio evo

per la salsa bianca

1/2 l. di latte
50 gr.di burro
30 gr.di farina
60 gr.di pecorino
2 tuorli
sale e pepe

Preparazione

Sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta su una spianatoia. Unite la farina, il parmigiano, l'uovo e un pizzico di noce moscata e di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Strizzate gli spinaci, frullateli e passateli al setaccio per ottenere una crema liscia. dividete l'impasto di patate a metà, aggiungete la crema di spinaci a una metà e amalgamate. Stendete i due impasti con un mattarello per ottenere delle sfoglie non troppo sottili. Sovrapponete le due sfoglie e arrotolatele fino ad ottenere un cilindro. Avvolgetelo in un

canovaccio pulito. Legate i bordi con spago da cucina , immergetelo in acqua salata e fatelo cuocere per 15 minuti. Scolate il rotolo, liberatelo dal canovaccio e lasciatelo intiepidire.

Per la salsa rossa: tagliate la cipolla a fette sottili e fatele appassire in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere per 10-15 minuti. Al termine profumate con un pò di basilico spezzettato. Levate, unite il parmigiano e la ricotta, e amalgamate.

Per la salsa bianca: fate fondere il burro e unite la farina, mescolando con una frusta. Versate il latte e portate a bollore, sempre mescolando.

Salate e proseguite la cottura fino ad ottenere una besciamella della giusta densità.

Levate e incorporate il pecorino, i tuorli e il pepe. Con un coltello bagnato tagliate il rotolo a fette spesse circa 2 cm. Distribuite le fette in due pirofile. Velate le prime con la salsa rossa e le seconde con la salsa bianca. Infornate a 180 gradi per circa 20 minuti. Sfornate e servite.