

Rotolo di patate

- Ingredienti:
- 1 Kg. di patate farinose
- 200 gr. di farina
- 200 gr. di formaggio tenero
- 200 gr. di prosciutto cotto a fette
- 2 uova
- 1 pizzico di noce moscata
- sale q.b.

Lessate le patate con la buccia, passatele allo schiacciapatate e unite la farina, il sale e la noce moscata. Impastate e a composto tiepido, aggiungete le uova tornando a impastare. Stendete l'impasto su un foglio di carta da forno dandogli la forma di un rettangolo dello spessore di circa un centimetro, distribuite formaggio e prosciutto sul rettangolo, avvolgetelo a forma di rotolo su se stesso e poi nella carta chiudendo bene le estremita' e legando con lo spago da cucina. Cuocete in acqua bollente salata per 30 minuti, scolate, scartate e fate riposare prima di tagliare a rondelle da servire con burro fuso alla salvia e parmigiano