

PRIMI PIATTI

Pasta ripiena "allo straccio"

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA

250 g di farina 0
2 uova
1 pizzico di sale
1 goccio di olio
1 telo ben lavato senza ammorbidente e ben risciacquato.

PER IL RIPIENO

1 kg di spinaci
200 g di ricotta
150 g di parmigiano grattugiato
1 pizzico di noce moscata
sale.

PER CONDIRE

ragù di carne o burro fuso con salvia o sugo di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Scottare gli spianci in una padella con un poco d'olio extravergine d'oliva.

Tritarli e metterli in una ciotola con la ricotta, il formaggio, la noce moscata ed incorporare tutto con un cucchiaio di legno.

Regolare il sale.



3 Preparare la pasta.

Disporre su una spianatoia a fontana 200 g di farina con un pizzico di sale. Rompere al centro della fontana di farina le uova e versare un goccio d'olio extravergine d'oliva.

Impastare aggiungendo poca acqua, se è necessario.



4 Stendere con il mattarello la pasta sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere una sfoglia piuttosto sottile cercando di tirarla in forma rettangolare.

Distribuire sopra il composto di ricotta e spinaci, lasciando libero un bordo di circa 2 cm.



5 Avvolgere la pasta in modo da formare un rotolo, sigillando le estremità.



6 Prendere il telo ben lavato ed avvolgere il rotolo.

Mettere sul fuoco una pentola contenente acqua salata.

Portare ad ebollizione ed immergervi il rotolo, incoperchiare e lasciare cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.



7 Una volta cotto, scolare e lasciare riposare il rotolo, farlo scivolare su un piano e tagliarlo

a fette.

Versare nel fondo di una teglia un poco di sugo (ragù o burro fuso o sugo al pomodoro) ed adagiarvi le fette.

Cospargere con altro sugo e parmigiano.



8 Infornare a 230°C per 10 minuti circa.

E' possibile preparare il rotolo la sera prima ed infornarlo prima di servirlo, così ha tutto il tempo per insaporirsi bene.



Ricetta per 4 persone.

NOTE