

SECONDI PIATTI

Rollé di spinaci

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

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



INGREDIENTI

Spinaci freschi 500 g
farina di grano duro
farina 00
uova 4
fiordilatte 1
parmigiano grattugiato
sale e aromi come indicato nella
preparazione
carne macinata 100 g
passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate e fate scolare (interi) gli spinaci.
Impastate quattro uova intere con metà farina di grano duro e metà farina 00; aggiungete sale
Stendete la pasta con il mattarello in forma di rettangolo allungato

Disponete, spezzandoli a mano, gli spinaci sulla pasta

Cospargete di parmigiano e mozzarella

Un pizzico di sale e una spruzzatina di peperoncino

Arrotolate la pasta e il ripieno; avvolgete il rotolo in alluminio

Ponete il rotolo a bollire in pentola a pressione per 20 minuti

Estraete il rotolo e lasciatelo raffreddare bene

Nel frattempo preparate il sugo, a vostro gusto, con carne macinata, passata di pomodoro e aromi

Tagliate a fette più o meno spesse il rotolo (ben freddo) e disponetene uno strato sul fondo di un largo tegame; aggiungete sugo, spolverate parmigiano; disponete un secondo strato come il primo

Mettete il tegame in forno ben caldo per circa 15 minuti (senza far asciugare troppo)