

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo alla marmellata

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 175g di farina auto-lievitante
- ¼ cucchiaino di sale
- 75g di strutto sminuzzato
- scorza di 1 arancio grattugiato
- 45-60ml di acqua calda
- 90ml di marmellata rossa più 12 ml di latte
- 10ml di arrowroot (pianta del genere Maranta)
- 150ml succo d'arancia fresca

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina ed il sale in una ciotola, quindi incorporate lo strutto e le bucce d'arancia. Aggiungete, gradualmente, l'acqua calda fino a che la pasta si leghi bene. Formate una palla e portatela su di un piano infarinato e impastate leggermente fino a che diventi morbida.  
Stendete la pasta su di una piano infarinato in modo tale che raggiunga i 25 cm di

lunghezza e 20cm di larghezza con forma oblunga. Cospargete una prima quantità di marmellata sopra l'impasto a 0.5cm dai bordi. Spennellate i bordi con il latte.

Arrotolate la pasta iniziando dal lato più corto. Mettete il rotolo, con la costura sotto su di un foglio di carta forno di circa 35x23cm.

Avvolgete il foglio intorno al rotolo, lasciando dello spazio in modo tale che il rotolo possa aumentare le sue dimensioni durante la cottura. Sigillate bene.

Mettete il rotolo nel vano superiore di una vaporiera sopra una pentola d'acqua bollente e cuocete al vapore per 1 ½ o 2 ore, aggiungendo dell'altra acqua se necessario.

Appena prima di servire, preparate la salsa. Mettete la marmellata avanzata e le bucce d'arancia in una casseruola a fondo spesso. Miscelate l'arrowroot con un po' di succo d'arancia formando una pasta, quindi aggiungete il resto del succo d'arancia nella casseruola.

Scaldare a fuoco gentile fino a che la marmellata si sia sciolta completamente, quindi incorporate la pasta di arrowroot e portate ad ebollizione.

Fate sobbollire fino a che non si sia addensata, mescolando costantemente.

Srotolate il rotolo dalla carta-forno e mettetelo in un piatto da portata caldo, versateci sopra la salsa di marmellata calda e servite immediatamente.