

SECONDI PIATTI

## Rotolo di patate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 75 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

800 g di patate

1 uovo

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini circa di pangrattato.

### PER IL RIPIENO

una manciata abbondante di rucola

60 g di parmigiano a scaglie.

## PREPARAZIONE

**1** Lessare le patate in una pentola con abbondante acqua salata.

Con lo schiacciapatate schiacciare le patate ancora calde in una ciotola.



**2** Fatele raffreddare per bene.

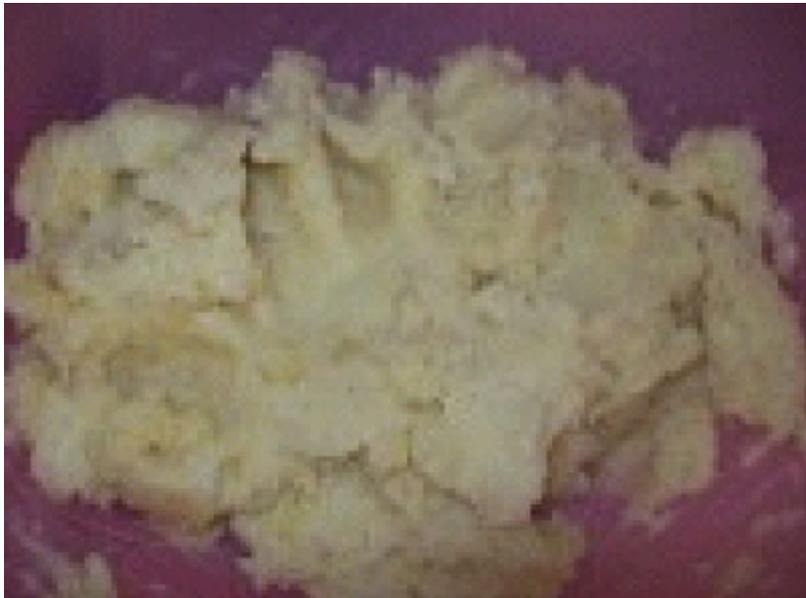
Quando le patate sono ben fredde aggiungete l'uovo.



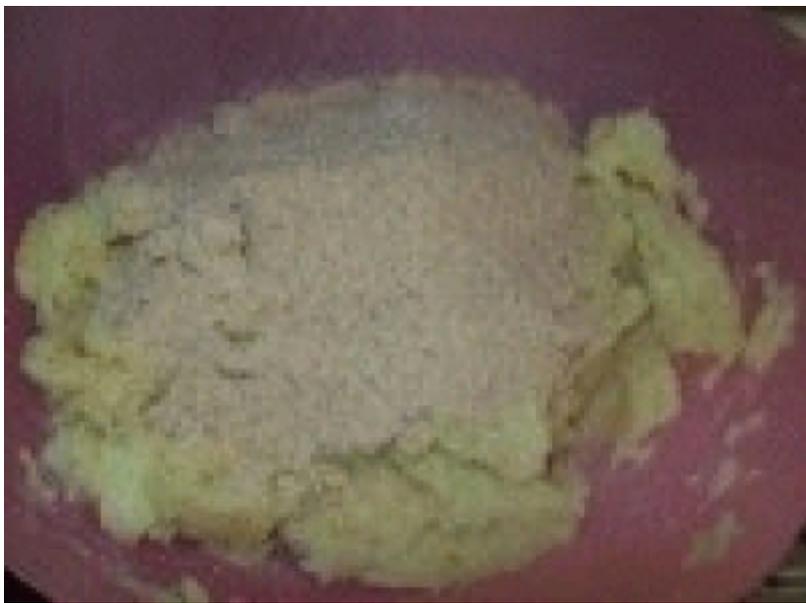
**3** Il parmigiano, il sale ed il pepe.



4 Mescolare bene.



5 Aggiungete il pangrattato.



6 E formate un composto omogeneo che si lavori bene.



7 Stendete l'impasto ottenuto sopra una placca.



8 Ricoprite con la rucola e le scaglie di parmigiano.



9 Arrotolate aiutandovi con dell'altro pangrattato se dovesse servire.



**10** Infornate a 180°C per 40-45 minuti o comunque finchè non risulta ben dorato.



**11** Sfornate, fate raffreddare, tagliate a fette e servite.



*Rotolo di Patate*



*Rotolo di patate*