

SECONDI PIATTI

# Rotolo di patate farcito al forno

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



Il **rotolo di patate farcito al forno** è il "comfort food" per eccellenza, capace di unire la praticità di una preparazione rustica all'eleganza di una portata ben presentata. Si tratta di un impasto simile a quello degli gnocchi o del gateau, che viene steso, arricchito con salumi e formaggi e poi arrotolato su se stesso prima di finire in forno a dorarsi.

Se ami la versatilità dei tuberi, questa ricetta ti conquisterà tanto quanto il nostro [polpettone di tonno e patate](#), offrendoti però una consistenza più soffice e avvolgente. È la soluzione perfetta da servire come piatto unico, magari preceduta da uno snack proteico come le [chips croccanti di bresaola](#) o accompagnata da dei raffinati [involtini di bresaola e caprino](#)

. Proprio come la celebre crostata salata bresaola e rucola, questo rotolo si presta a mille personalizzazioni, diventando il pezzo forte di buffet e cene conviviali. Preparare il rotolo di patate farcito è un rito che profuma di casa e tradizione, un modo furbo per portare in tavola qualcosa di genuino che piacerà proprio a tutti, dai più grandi ai più piccini.

## PER LA BASE DI PATATE

PATATE farinose - 1 kg

UOVO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO 60 gr

FARINA 00 quanto basta per rendere

l'impasto sodo - 3 cucchiaini da tavola

FECOLA DI PATATE opzionale, per

rendere l'impasto più compatto - 1

cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

## PER IL RIPIENO

SPECK o prosciutto cotto - 800 gr

PROVOLA AFFUMICATA o Edamer - 150  
gr

SPINACI saltati, opzionale - 100 gr

## PREPARAZIONE DEL ROTOLO DI PATATE FARCITO AL FORNO

**1** Lessa le patate, schiacciale ancora calde e lasciale raffreddare quasi completamente (se sono troppo calde assorbiranno troppa farina). Sbollenta gli spinaci, strizzali per bene e ripassali velocemente in padella con uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Fai raffreddare completamente.

Unisci alle patate l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe, la noce moscata e la farina. Impasta velocemente: devi ottenere un composto malleabile ma che non si attacca troppo alle mani.

- 2 Prendi un foglio di carta forno e spolveralo con un po' di pangrattato. Adagia sopra l'impasto di patate e, con le mani leggermente umide o con un altro foglio di carta forno sopra, stendilo a forma di rettangolo spesso circa 1 cm. Distribuisci le fette di speck su tutta la superficie, lasciando liberi 2 cm dai bordi. Copri con le fette di provola. Completa con gli spinaci.
- 3 Aiutandoti con la carta forno sottostante, inizia ad arrotolare il rettangolo dal lato lungo, stringendo bene man mano che procedi. Sigilla le estremità premendo con le dita per non far uscire il formaggio.
- 4 Spennella la superficie con un po' di olio EVO (o burro fuso) e cospargi con altro pangrattato. Avvolgi il rotolo nella carta forno come una caramella per i primi 15 minuti di cottura, poi aprila per farlo dorare. Cuoci in forno statico a 200°C per circa 30-35 minuti.

## IL SEGRETO PER FETTE PERFETTE

Una volta sfornato, non tagliarlo subito! Lascialo riposare fuori dal forno per almeno 10-15 minuti: l'impasto si assesterà e riuscirai a fare delle fette precise senza che il rotolo si rompa.

## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: l'impasto di patate è naturalmente gluten-free; assicurati solo di utilizzare farina di riso o amido di mais come legante e un pangrattato certificato per la copertura esterna.

Versione senza lattosio: sostituisci il formaggio del ripieno con una versione delattosata o con dei cubetti di tofu affumicato per una nota decisa.

Versione light: farcisci il rotolo con fesa di tacchino e spinaci saltati, limitando la quantità di formaggio e utilizzando solo un albume per legare l'impasto.

L'idea vegetariana/vegana: per il ripieno utilizza dei saporiti [pomodori Confit](#) e provola vegetale. Per legare l'impasto senza uova, aggiungi un cucchiaio di farina di ceci.

L'idea WOW: aggiungi un cuore di pesto alla genovese o di funghi trifolati prima di chiudere il rotolo; servirlo a fette mostrerà una spirale di colore e gusto davvero raffinata

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per non far rompere il tuo rotolo di patate farcito, lavora le patate

quando sono ancora tiepide, quasi fredde. Se l'impasto è troppo caldo, assorbirà troppa farina diventando gommoso; se è troppo freddo, sarà difficile da stendere senza crepe.

Lo sfizio in più: spennella la superficie del rotolo con del burro fuso e cospargi con abbondante parmigiano e semi di sesamo prima di infornare: otterrai una crosticina profumata e irresistibile.

L'idea per i bambini: crea dei mini-rotolini monoporzione e farciscili con prosciutto cotto e formaggio dolce: la dimensione ridotta li renderà divertenti da mangiare.

Idea antispreco: se ti avanzano delle patate bollite dal giorno prima, non buttarle! Schiacciale bene e usale per questa ricetta. Anche i rimasugli di formaggi diversi possono essere tritati e inseriti nel ripieno per svuotare il frigo con gusto.

## CONSERVAZIONE

Il rotolo di patate farcito si conserva in frigorifero per 2 giorni all'interno di un contenitore ermetico. Al momento di servirlo, ti consiglio di riscaldarlo in forno o in padella per ripristinare la croccantezza esterna; evita il microonde, che tenderebbe ad ammorbidire troppo la crosta.