Rotolo di patate ripieno

Pubblicato: 05-10-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 300 gr. di patate
- 100 gr. di farina
- 1 uovo
- 100 gr. di taleggio
- 100 gr. di erbette già lessate e sminuzzate
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 50 gr. di burro
- salvia
- formaggio grattugiato
- sale

Preparazione:

Lessare in acqua salata le patate, passarle allo schiacciapatate, aggiungere la farina e l'uovo, un pizzico di sale e impastare rapidamente.

Adagiare l'impasto sopra un telo infarinato, stenderlo allo spessore di circa 2 cm.

Adagiare sopra il formaggio tagliato a fette sottili, distribuire sopra le erbette preparate in precedenza e il prezzemolo tritato.

Aiutandosi con il telo arrotolare l'impasto, richiudere il rotolo dentro il telo e legare i lati con dello spago.

Far cuocere in abbondante acqua salata per 35 minuti.

Scolare il rotolo e lasciarlo riposare per 5 minuti prima di aprirlo.

Aperto tagliarlo a fette e irrorarlo con il burro fuso in un padellino con la salvia. Servire in tavola con il formaggio grattugiato.