

RECEITAS NÓS:

ROTOLO DI SPINACI

Ingredientes

400gr Queijo Ricota ou Requeijão
150gr Espinafres
1 ½ Chávena de Farinha de Trigo
3 Ovos
Sal q.b.

Preparação:

Massa

Juntam-se a farinha e os ovos e misturam-se muito bem. Para que a massa não se cole às mãos estas devem estar quentes. Coloca-se a massa num saco de plástico e guarda-se no frigorífico durante 30 minutos para que a massa fique dura.

De seguida coloca-se um pouco de farinha sobre uma superfície limpa e lisa para estender a massa. Estica-se com um rolo da massa de modo a formar um rectângulo de massa semelhante a um tabuleiro de ir ao forno.

Recheio

Num recipiente colocam-se os espinafres cozidos e salteados em alho e o queijo ricotta ou o requeijão. Espalha-se este preparado sobre a massa esticada e corta-se o excedente de massa.

Rolo

Enrola-se a massa com algum cuidado começando pelo lado maior, como se se tratasse de uma torta. De seguida envolve-se o rolo num pano de cozinha fino e atam-se as pontas com cordão de sapateiro. Coloca-se água numa panela de cozer peixe, num tabuleiro alto ou numa panela grande e leva-se ao lume. Quando a água estiver a ferver introduz-se o rolo e deixa-se cozer durante 20 minutos.

Corta-se o rolo em rodela, coloca-se sobre um pouco de molho de tomate e polvilha-se com queijo parmesão ralado. Pode acompanhar com salada de alface, rúcula ou agriões.

Chefe: Leonardo Guzman