



RICETTA: ROTOLO AGLI SPINACI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 2 uova
- 400 ml di latte
- 150 g di formaggio grana grattugiato
- 1 kg di spinaci
- 1 spicchio d'aglio
- 70 g di pancetta
- 5 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 200 g di prosciutto cotto
- sale

Olio consigliato:



Fragrante

Preparazione:

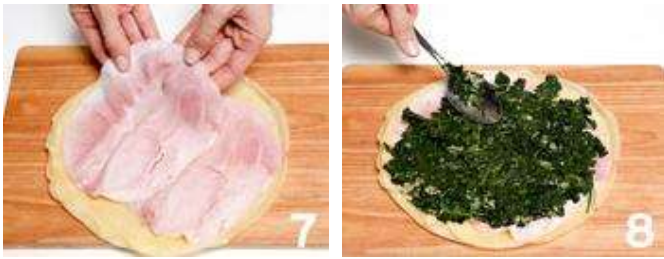


Pulisci gli spinaci, lavi in abbondante acqua fredda, falli scottare in un tegame con acqua salata in ebollizione, scolali bene, strizzali e tritali grossolanamente (1).

In un tegame con l'olio fai imbiondire leggermente l'aglio sbucciato, unisci la pancetta tritata e falla rosolare brevemente, mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungi gli spinaci (2), falli rosolare per qualche minuto, quindi togli dal fuoco, lasciali raffreddare e incorporavi 50 g di grana (3).



Setaccia la farina in una terrina, incorpora le uova e il latte (4) facendo attenzione che non si formino grumi. Scalda una padella ampia unta d'olio e versavi un sottile strato di impasto (5). Quando si stacca dai bordi voltalo per farlo cuocere dall'altro lato (6).



Ripeti l'operazione con l'impasto rimasto unguendo la padella dopo ogni preparazione.
Lascia raffreddare le crêpes, ricoprile con il prosciutto cotto (7), su queste dividi il composto di spinaci in uno strato uniforme (8) e cospargilo di grana (9).

Arrotola (10) e taglia a fette (11), adagia le fette in una pirofila unta d'olio, cospargi con il grana rimasto (12) e fai gratinare un paio di minuti in forno a 250°C.