

1 Rotolini di Nonna Vanda

dosi per 6 persone

PREPARAZIONE:

Disporre la farina a cratere, all'interno aggiungere le uova, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio, con una forchetta mescolare le uova e poi cominciare ad impastare energicamente finchè non otterrete un panetto compatto, *(metodo veloce: utilizzate l'impastatrice)* avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare almeno 1 ora a temperatura ambiente.

Dividere il panetto a metà.

Stendere la pasta con il mattarello creando due strisce lunghe e sottili su carta forno..... a questo punto potete farcire il vostro rotolo

spalmare la besciamella e cospargere il ripieno tritato.

Arrotolate la sfoglia con delicatezza cercando di mantenere il ripieno distribuito uniformemente.

Trucco della Nonna : mettere il rotolo nel freezer un paio di ore.

Tagliate i rotoli a fette (larghe 3 cm. circa) usando un coltello affilato.

Cospargete sul fondo della pirofila parte del sugo precedentemente preparato.

Deponete i rotolini nella teglia in modo regolare e cospargerli con il sugo rimanente.

Cuocete i rotolini nel forno caldo a 180 gradi per 20/25 minuti.

Buon Appetito!!!

Ingredienti

PASTA FRESCA

200 gr. farina
2 uova intere
1 cucchiaio di olio
1 pizzico di sale

RIPIENO

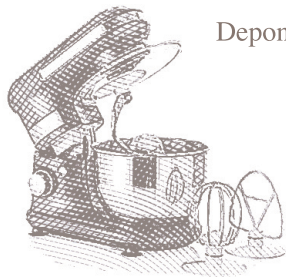
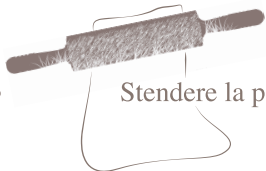
2 mozzarelle
200 gr. prosciutto cotto
100 gr. gruviera dolce
200 gr. fontina

BESCIAMELLA (fatta in casa)

100 gr. burro
100 gr. farina
1l. latte
un pizzico di sale

SUGO

Passata di pomodoro q.b.
olio, sale q.b.
funghi secchi



BRANDANI®