ROTOLO FARCITO IN SFOGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata,
- 500 g di spinaci cotti (circa 1 kg crudo),
- 2 uova sode,
- 4 filetti di acciughe,
- 2 tazze da thè di pecorino grattuggiato (2,5 se si accompagna con purea di patate),
- sale,
- pepe,
- q.b. olio d'oliva,
- 1 uovo.

Se non già fatto, cuocere (bollire per 10 minuti) gli spinaci (scolare ed eliminare l'acqua in eccesso) e far rassodare le uova.
Far rosolare gli spinaci in padella con olio d'oliva ed aggiustare di sale e pepe.
Sminuzzare e schiacciare in una scodella le uova sode, amalgamandovi i filetti di acciuga con un po' d'olio d'oliva (si consiglia di eseguire l'operazione con le uova leggermente calde, aiuta), unire gli spinaci (si consiglia anche di sminuzzare grossolanamente con il coltello) ed il pecorino (tenere da parte 5 cucchiai per l'eventuale purea di patate d'accompagnamento).
Far raffreddare il composto di uova e spinaci, stendere la sfoglia e coprire con il composto di uova e spinaci.
Arrotolare delicatamente, formando un .. siluro ... che si chiuderà alle estremità premendo con le dita e spennellando con il rosso di un uovo.
Mettere in forno a 170°C per circa 30/40 min. (meglio se appoggiato su teglia con carta da forno che eviti l'incollarsi sul contenitore).
Servire a fette (3 cad.) su piatto con contorno di purea di patate (amalgamata con molto burro, 2 tazzine da caffè di latte e 4/5 cucchiai di pecorino).