ROTOLO PRELIBATO AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- sale,
- 2 uova.

Per il ripieno:

- 1,500 Kg di spinaci,
- sale,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di Emmental grattugiato,
- 2 tuorli.

E inoltre:

- 100 g di burro,
- 100 g di parmigiano.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale e rompetevi nel centro le 2 uova, preparando la pasta, anche se in proporzioni ridotte, secondo le indicazioni della ricetta base.
Formate un panetto e lasciatelo riposare, coperto da un panno umido, per 30 minuti.
Nel frattempo mondate, lavate ripetutamente e cuocete gli spinaci, con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio ed un manciata di sale.
Quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli bene e tritateli finemente insieme al prosciutto cotto.
Mettete il trito in una terrina con l'Emmental e i tuorli e mescolate bene gli ingredienti.
Stendete quindi la pasta, con il matterello, in una sfoglia non eccessivamente sottile, sulla spianatoia infarinata: sistemate al centro della sfoglia in un solo strato, ben livellato, il composto preparato.
Ripiegate la sfoglia formando un grosso salame in un foglio di alluminio che avvolgerete strettamente e mettetelo in acqua bollente per 20 minuti.
Estraete il rotolo dall'acqua, svolgetelo dalla carta e, dopo averlo lasciato raffreddare bene, tagliatelo a fette che sistemerete, leggermente sovrapposte, in una pirofila imburrata.
Cospargete di burro a pezzetti, spolverizzate con parmigiano e introducete in forno caldo a 220¡ per 10 minuti.
Portate in tavola la pirofila sugli appositi supporti.