

ROTOLO CON PORRI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta all'uovo.

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta,
- 3 cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 400 g di porri,
- sale.

Per la salsa:

- 40 cl di panna,
- 1 noce di burro,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 3 foglie di salvia.

In una terrina lavorate la ricotta, passata al setaccio, con la panna e il Parmigiano, in modo da ottenere un composto piuttosto morbido.

Pulite i porri, tagliateli a tocchetti e fateli lessare in una pentola con poca acqua salata, per circa 15 minuti.

Stendete la pasta su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare.

Copritela con il composto di ricotta, sovrapponetevi le fette di prosciutto cotto e sopra quest'ultimo appoggiate con ordine i pezzi di porro.

Arrotolate la pasta, racchiudendo all'interno il ripieno, avvolgetela strettamente in un telo sottile, chiudete quest'ultimo alle estremità e fate cuocere il rotolo in una pentola con acqua salata in leggera ebollizione per 45 minuti.

In una casseruolina fate rosolare il prosciutto tritato con il burro, unite quindi la panna e fatela scaldare senza che arrivi a bollire.

Quando il rotolo è pronto, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a fette.

Fatele scaldare brevemente in forno, disposte in una teglia, quindi distribuitele in sei piatti individuali insieme ad un poco di salsa alla panna e servite.