

ROTOLO DI RICOTTA E PEPERONI

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,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone verde,
- sale.

Per la bagna cauda:

- 150 g di olio d'oliva,
- 80 g di acciughe sotto sale,
- 30 g di burro,
- 3 spicchi di aglio.

Lavate i peperoni, asciugateli e fateli cuocere in forno a 200° per 20 minuti; lasciateli raffreddare, pelateli, privateli del torsolo e dei semi e tagliateli a falde regolari.

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

Stendete la pasta su un canovaccio in una sfoglia sottile di forma rettangolare, spalmatela con il composto di ricotta, formando uno strato compatto, e appoggiate su quest'ultimo i pezzi di peperone, alternando i colori.

Arrotolate la pasta su se stessa, avvolgetela in un telo sottile, chiudete questo alle estremità e fate cuocere il rotolo in una pentola con acqua salata in leggera ebollizione per 45 minuti.

Pulite e diliscate le acciughe; tagliate l'aglio a fette sottili.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite l'aglio, lasciate che si ammorbidisca senza dorare, quindi aggiungete l'olio e le acciughe e fate sobbollire il tutto per una decina di minuti.

Quando il rotolo è freddo, tagliatelo a fette, fatele scaldare brevemente in forno, quindi distribuitele in sei piatti individuali, conditele con la salsa preparata e servite.