ROLLÈ DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di spinaci
- 50 g di burro
- 4 uova
- 4 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 200 g di funghi coltivati
- 30 cl panna
- 1 grattatina noce moscata
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate con cura gli spinaci, lavateli a lungo per eliminare ogni traccia di terriccio e fateli cuocere in una casseruola con un pizzico di sale e la sola acqua rimasta dal lavaggio, a recipiente coperto per 10 minuti.

Al termine, scolate gli spinaci, strizzateli e tritateli finemente, raccogliendo il ricavato in una terrina.

Unite 20 g di burro e i tuorli sbattuti con una presa di sale e una macinata di pepe.

Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti, quindi incorporate al composto ottenuto gli albumi montati a neve fermissima.

Foderate una teglia rettangolare con un foglio di carta oleata unto di burro, cospargetelo con metà Parmigiano e distribuitevi sopra il composto di spinaci, livellandone bene la superficie.

Passate la preparazione nel forno già caldo (200°) per 10-15 minuti o fino a quando il composto si sarà rassodato e gonfiato leggermente.

Nel frattempo pulite i funghi, affettateli sottilmente per il lungo e rosolateli in una padella con il resto del burro, a calore moderato per 10 minuti, dopodiché insaporiteli con noce moscata, sale e pepe, unite la panna, fatela scaldare senza che arrivi a bollire, infine togliete dal fuoco.

Stendete sul tavolo un altro foglio di carta oleata unto di olio, rovesciatevi sopra il tortino di spinaci e staccate la carta oleata che lo ricopre.

Distribuite sul tortino il composto di funghi, formando uno strato uniforme, quindi avvolgete delicatamente il tortino su se stesso, in modo da ottenere un rotolo ben stretto.

Adagiatelo su un piatto di portata resistente al calore e passatelo nel forno per 5-6 minuti, quindi servite con contorno di carote e zucchine al burro.