

ROTOLO DI PATATE E FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di patate
- 80 g di formaggio fontina
- 80 g di formaggio taleggio
- 50 g di formaggio grattugiato
- 350 g di farina
- 100 g di burro
- 2 uova
- salvia
- sale

Lessate e passate le patate allo schiacciapatate.

Mescolate al purè farina, uova e sale.

Lavorate con le mani per ottenere un impasto elastico e con il matterello stendetelo a forma di disco alto un centimetro.

Adagiatelo su un telo da cucina.

Tagliate i formaggi a fettine, distribuitele sulla superficie di patate e, aiutandovi con il telo, arrotolatelo.

Legate le estremità dell'involucro con spago bianco da cucina e lessate il rotolo in acqua salata 20 minuti.

Scolatelo, lasciatelo raffreddare.

Svolgete il telo con delicatezza e appoggiate il rotolo su un asse di legno.

Tagliatelo a fettine spesse un centimetro circa.

Conditele con abbondante formaggio grattugiato e burro caldo fuso a bagnomaria insaporito con alcune foglie di salvia.