

ROTOLO DI PASTA CON POLLO E ZUCCHINE

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina bianca
- 2 uova
- olio d'oliva
- sale

Per il ripieno e il condimento:

- 500 g di zucchine
- 500 g di salsa di pomodoro
- 350 g di funghi champignon
- 300 g di petto di pollo
- 200 g di panna liquida
- 100 g di latte liquido
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato
- aglio
- trito aromatico (prezzemolo, salvia e rosmarino)
- 1 albume d'uovo
- 200 cl di brodo vegetale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per la pasta: versate la farina sulla spianatoia facendo la fontana.

Al centro mettete le uova, un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale.

Impastate lavorando a lungo in modo da ottenere una pasta soda ma elastica.

Lasciatela riposare 30 minuti, poi, usando l'apposita macchinetta, tiratela in sfoglie piuttosto sottili.

Ricavate dalle sfoglie così ottenute delle strisce di dimensioni regolari che lesserete in abbondante acqua salata, quindi tuffatele in una ciotola colma d'acqua fredda e stendetele ad asciugare su un canovaccio.

Con la mandolina tagliate le zucchine in lungo, ricavandone delle fettine sottili; sbollentatele nella stessa acqua usata per cuocere le strisce di pasta.

Riducete i funghi a lamelle e trifolateli in padella con aglio, sale, e pepe.

Passate al mixer il petto di pollo con il latte, la panna e l'albume, poi trasferite il ricavato in una ciotola e insaporitelo con abbondante trito aromatico, sale, pepe e parmigiano.

Su un canovaccio asciutto allargate alcuni pezzi di pellicola trasparente formando un rettangolo sul quale sistemerete le strisce di pasta, un poco accavallate, per ottenere un rettangolo come quello sottostante.

Copritelo con le fettine di zuccina, con il pollo frullato e con i funghi trifolati.

Avvolgete la pasta nella pellicola e nel canovaccio; legate e lessate il rotolo nel brodo vegetale per 25 minuti circa, affettatelo quando sarà ben freddo, versatevi sopra il pomodoro e scaldatelo in forno prima di servirlo.