

**Descrizione**

Primo piatto

Nome**Rotolone con spinaci****Persone**

6

Già Verificata**Ingredienti**

Per la pasta le proporzioni sono :1 uovo, 1 etto di farina, sale qb.

Per la farcitura usare : Formaggio grana, noce moscata, ricotta, spinaci tagliate sottili e cotte 5 minuti in

Preparazione

Per la pasta, mescolare il tutto e poi lasciar riposare per 30 minuti.

Per la farcitura, creare una pastella omogenea di questi prodotti. Stendere la pasta a forma quadrata girandola spesso e tirandogli i lati. Stendere la pasta su un tovagliolo o altro, poi spalmare il prodotto a base di spinaci sulla pasta. Arrotolare il tutto e poi legare con cordino (tipo salame).

Cuocere per 30-40 minuti in acqua calda (da freddo). Servire tagliando il salame a fette e spargendo sopra formaggio e burro fuso.