Rótolo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 400 grs.
Huevos: 4 Unidades
Sal: Una pizca

Pollo caramelizado

Sal: A gusto

Relleno I

Ajo: 2 Dientes
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Portobellos: 200 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Shiitake: 200 g
Champignones de París: 200 g

Relleno II

Nuez Moscada: A gusto
Espinacas: 2 Paquetes
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 300 g
Queso Parmesano Rallado: 100 g

Salsa

Salvia: Hojas
Manteca: 200 g

Preparación de la Receta

Relleno I

- Pique finamente el *ajo* y la *cebolla*.
- Filetee los *hongos*
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue los *hongos* y deje cocinar durante 5 minutos.
- Deje enfriar antes de usar.

Relleno II

- Blanquee la *espinaca*, elimine todo el exceso de líquido y pique finamente.
- Elimine el suero de la ricotta.
- En un bowl mezcle la ricotta, el queso parmesano, la *espinaca*, la nuez moscada, la sal y la pimienta.

Masa

- En la mesa de trabajo forme una corona con la *harina*, en el centro coloque los huevos y la sal.
- Tome la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Sobe en la máquina sobadora hasta el número 4.

Armado

- Estire la masa y forme una lámina de 50 cm x 30 cm.
- En un extremo de la masa distribuya el relleno de *hongos* a todo el ancho de la masa, delante distribuya el relleno de ricotta y *espinaca*.
- Moje los bordes de la masa con agua.
- Elimine los excesos de masa.
- Enrolle, presionando los extremos en cada vuelta.
- Envuelva con un lienzo de cocina y ate con hilo de algodón.
- Cocine a fuego bajo en abundante agua caliente durante 20 minutos.
- Deje enfriar y corte en rodajas de 2 cm de ancho.

Salsa

- Derrita la *manteca* y fría las hojas de salvia.

Presentación

- Sirva dos rodajas de pasta.
- Salsee con la *manteca* de salvia.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rotolo