



ANTIPASTI

Rotolo con mortadella, stracchino, pistacchi e spinaci

per 6-8 persone

- 400 g di pasta da pane già pronta
- 120 g di mortadella fior fiore
- 150 g di crescenza vivi verde
- 40 g di pistacchi tostati salati Origine
- 250 g di spinaci freschi già puliti
- 40 g di Grana Padano Riserva oltre 20 mesi fior fiore
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva extravergine
- 1 uovo
- semi di sesamo bianco
- sale e pepe



Scottate gli spinaci in poca acqua salata, scolateli, strizzateli e tritateli. Fate soffriggere in una padella con un filo d'olio l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima, poi insaporitevi gli spinaci. Trasferiteli in una ciotola, aggiungete la mortadella tritata al coltello, così come i pistacchi. Unite la crescenza, il Grana Padano grattugiato e mescolate il tutto. Aggiustate di sale e pepe se necessario.

Stendete la pasta in un rettangolo di 4-5 mm di spessore e distribuitevi sopra il ripieno. Arrotolate partendo da un lato corto e ripiegate le estremità verso il basso. Ponete il rotolo su una teglia foderata con carta da forno con le saldature verso il basso. Spennellatelo con l'uovo sbattuto, cospargete con i semi di sesamo e cuocete in forno a 200°C per 25-30 minuti. Sfornate e servite tiepido.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

