



ROTOLO DI PASTA FRESCA CON ZUCCHINE E RICOTTA AL TIMO

Ingredienti

Per la pasta

200 gr di farina 00
2 uova

Per il ripieno

1 kg di zucchine
700 gr di ricotta di mucca
1 mazzetto di cipollotti freschi
100 gr di parmigiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Per il condimento

burro q.b.
timo fresco
50 gr di parmigiano grattugiato
pistacchi tostatati

Procedimento

Lavare le zucchine, spuntarle e grattugiarle.

Tritare i cipollotti e stufarli in un tegame con poco olio, fino a quando non saranno morbidi e trasparenti.

Unire le zucchine e cuocere per circa 10 minuti.

Far raffreddare.

Setacciare la ricotta, unire le zucchine, aggiustare con sale, pepe e un pizzico di noce moscata, tenere il ripieno in frigorifero.

Preparare la pasta e farla riposare, quindi, stenderla in due sfoglie sottili.

Spalmare sul primo disco di pasta sfoglia metà del ripieno, spolverizzare con metà del parmigiano, coprire col secondo disco di sfoglia e spalmare con l'altro ripieno e spolverizzare il restante parmigiano.

Richiudere il rotolo su se stesso, avvolgerlo in un canovaccio; chiuderlo con dello spago da cucina e lessarlo in acqua bollente per circa 40 minuti.

Sgocciolarlo, al termine e farlo raffreddare prima di togliere il canovaccio e tagliarlo a rondelle.

Adagiare le rondelle di pasta in una pirofila unta di burro, versare del burro fuso con foglie di timo, spolverizzare con parmigiano e granella di pistacchi.

Cuocere in forno a 200° per 15 minuti, servire ben caldo.