



RICOTTELLA ROLL - L'INVOLTINO CHE NON HA BISOGNO DI PRESENTAZIONI, MA SE LA PRENDE LO STESSO



“Ricottella Roll” è il tipo di piatto che ti guarda dritto negli occhi e ti dice: “Sì, sono semplice, ma ti faccio felice in tre morsi”. È l’involtino che si veste da antipasto chic, ma sotto sotto è un abbraccio tra salume e latticino che sa di merenda rubata dalla nonna. Ecco la ricetta, scritta non appena ho finito di discutere con il frigo.

Ingredienti (circa 12 roll)

- 12 fette di mortadella (sottili, ma non trasparenti come le promesse elettorali)
- 250 g di ricotta Vallelata Galbani (quella cremosa, non il mattone bianco da discount)

- Pepe nero q.b. (per dare ancora una volta un senso alla vita)
- Erba cipollina o prezzemolo tritato (facoltativo, come il buon gusto in certe cene)

Procedimento

1. Metti la ricotta in una ciotola, aggiungi pepe e, se ti senti creativo, un po' di erba cipollina. Mescola fino a ottenere una crema che non sembri stucco.
2. Prendi le fette di mortadella e stendile su un piano. Se sono troppo piccole, usa due sovrapposte. Se sono troppo grandi, congratulazioni: hai vinto la lotteria del salume.
3. Spalma un cucchiaino di ricotta su ogni fetta e arrotola con delicatezza e se riesci annoda con un filo di erbetta cipollina. Non stringere troppo, non stai facendo un sushi vendicativo.
4. Disponi su un piatto elegante, o su un tagliere di legno se vuoi fingere di essere in un brunch a Brooklyn.
5. Metti in frigo per almeno 30 minuti, così si rassodano e non ti si smontano come certi progetti di vita.
6. Servi freddi, con un bicchiere di prosecco e un sorriso che dice ancora una volta "Sì, li ho fatti io. E no, non li trovi al supermercato".