



STUZZICHINI

## Rotolini spinaci e formaggio fresco



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

560K

NOTE

4 ORE DI RIPOSO

### INGREDIENTI

400 g di Spinaci freschi

240 g di Robiola

80 g di Mascarpone

6 Uova

100 g di Parmigiano grattugiato

1 mazzetto di Basilico

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

### Preparazione

- Mondate e lavate con cura gli spinaci.
- Tuffateli in abbondante acqua bollente, leggermente salata, per 2-3 minuti, poi scolateli, trasferiteli in un mixer, unite il basilico e frullateli fino a ottenere una crema.
- Con una frusta a mano sbattete le uova e unitevi la crema di spinaci, il parmigiano, il sale e il pepe e amalgamate bene.
- Foderate una teglia rettangolare di 20x30 cm con un foglio di carta da forno, bagnato e strizzato.

- Spennellate con un velo d'olio, quindi versatevi il composto di uova e spinaci e cuocetelo in forno preriscaldato a 170°C (modalità statica) per 20-25 minuti.
- Quando la frittata sarà cotta, ponete della pellicola trasparente su un tagliere e capovolgetevi sopra la teglia, quindi lasciate raffreddare.
- Nel frattempo, con un cucchiaio lavorate bene la robiola con il mascarpone.
- Stendete la crema ottenuta sulla frittata di spinaci e, aiutandovi con la pellicola, arrotolatela dal lato più lungo.
- Riponete il rotolo in frigo per 4 ore, in modo che si compatti e mantenga la forma al momento del taglio.
- Trascorso il tempo necessario, rimuovete la pellicola e affettate il rotolo ricavando dei cilindri più o meno della stessa altezza e servite.

Romina Bartolozzi