



ROTOLETTI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI SCORFANO E STRACCHINO.

Ingredienti per la pasta fresca:

400 grammi farina 00

4 uova

farina di semola rimacinata q.b. pizzico di sale.

Formare una fontanella con farina 00 , inserire al centro le uova, sbattere con una forchetta per amalgamare il tutto, impastando per circa 10 min, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Farlo riposare per circa 30 min, coprendolo con un canovaccio o pellicola.

Ingredienti per la ricetta:

1 scorfano da circa 400gr stracchino 400 gr

sale e pepe q.b.

olio EVO q.b.
succo di limone, basilico
1 noce di burro
1 uovo
1 aglio
pomodorini 100 gr.

Procedura:

Sfilettare lo scorfano, prendendo nel frattempo una padella unta con un filo di olio, quindi far soffriggere l'aglio e poi scottare leggermente una parte dello scorfano, mentre l'altra parte dello scorfano va lavorata a tartare con olio, succo di limone e pizzico di sale.

Con la testa e la restante parte dello scorfano preparare un fumetto di pesce che servirà successivamente per la mantecatura.

Lavorare lo stracchino in una ciotola stemperandolo con una forchetta, stendere la pasta fresca aiutandosi con la farina di semola rimacinata fino ad assottigliarla ad un paio di millimetri e spennellarla con l'uovo sbattuto.

Unire lo scorfano, leggermente scottato, allo stracchino lavorato e aggiungere un pizzico di sale e pepe e un po' di basilico tritato.

Usare tale composto per il ripieno, aiutandosi con un sac a poche.

Sulla pasta stesa stendere col sac a poche una striscia di ripieno, quindi arrotolare il bordo della pasta un paio di volte su se stessa e rifare un'altra striscia di ripieno e poi rotolare ancora una volta la pasta su se stessa e ripetere il procedimento fino ad ottenere il rotolo ripieno.

Quindi tagliare il rotolo ottenuto in fette dello spessore di 2 o 3 cm e schiacciare leggermente i rotolini ottenuti ai lati, quindi sbollentarli in acqua salata.

Nel frattempo in una padella mettere una noce di burro, basilico e pomodorini facendoli rosolare leggermente, e, a questo punto, tuffare dentro i rotolini sbollentati, aiutandosi per insaporirli col fumetto dello scorfano.

Dopodiché impiattare i rotolini condendoli con la tartare di scorfano e...

BUON APPETITO!



<https://www.hotellidobolsena.it/>



Santo Olivero