

Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



Rotolo di Patate

Ingredienti

200gr. farina

1kg. Patate lessate

2 uova

sale e pepe

noce moscata

Stufato di zucchini

Preparazione

Passare le patate in una terrina e aggiungere la farina, uova sale e le spezie. Impastare il tutto e adagiarlo su carta da forno. Cospargere di parmigiano reggiano e unire uno stufato di verdure per farcirlo. Avvolgerlo su se stesso e legare il tutto. Avvolgerlo anche in stagnola o in straccio e immergere per 25 min in acqua bollente e salata. Quando un po' tiepida tagliare a 1-2 cm e disporre in placca e gratinare.