

SECONDI

Rotolo croccante al Taleggio e verdure

Difficoltà 

Preparazione  70 min

Ingredienti (per 2 persone)

Pasta di riso in fogli
500 g

Burro morbido
20 g

Semi di papavero
2 cucchiari

Per il ripieno:

Patate rosse
2

Uova
4

Taleggio
200 g

Erba cipollina
5 fili

Sale grosso
500 g

Per le verdure
croccanti:

Zucchine
2

Asparagi
200 g

Sedano rapa
1

Aglione
1 spicchio

Olio
Q.b.

Descrizione

Iniziamo dalle verdure croccanti: prendete una padella che ungerete con un filo d'olio extravergine d'oliva. Riscaldatela bene prima di adagiarvi il sedano rapa e gli asparagi precedentemente sbollentati. Infine aggiustate con sale grosso e un po' di pepe.

In una ciotola grande aggiungiamo la patata precedentemente lessata, una parte del Taleggio e le verdure cotte in padella con un rosso d'uovo e un pizzico di sale.

Prepariamo anche le zucchine, ungendero nuovamente la padella, facciamola prima scaldare e poi aggiungiamo le zucchine tagliate.

Passiamo alla pasta di riso: adagiatela su un ripiano e posizionate il ripieno al centro della pasta, arrotolate creato il rotolo e poi spalmate del burro sulla superficie, servirà a tenere ben aderenti i semi di papavero sulla superficie.

Inforniamo per 35 – 40 minuti, ad una temperatura di 170 gradi.

Prepariamo 2 salse per guarnire: per la prima, frulliamo le bucce della zuccina in un po' di acqua gasata. Per la seconda salsina, amalgamiamo del Taleggio Cadmartori con dell'erba cipollina.

Disponiamo entrambe le salse su un piatto ed infine aggiungiamo il rotolo.