

Ricetta: Rotolo alla ricotta con melanzane

Author: WWW.MISYA.INFO

Ed ecco l'altra ricetta con le melanzane che ho preparato in settimana, un rustico che ha come base un impasto non lievitato fatto di farina e ricotta (la ricetta l'ho trovata sulla rivista di " la prova del cuoco") e un goloso ripieno di melanzane, pancetta dolce e pomodorini con l'aggiunta di provola. Questo rotolo alla ricotta con le melanzane e' una ricetta facile e veloce da preparare e che ha un sapore fresco e gustoso, proprio adatto alla stagione estiva. Visto il forte caldo, per accontentare i "non temerari", la settimana prossima sul blog troverete solo ricette fredde che non necessitano l'utilizzo del forno. Vi auguro una buona giornata e un felice fine settimana, baci al quadrato :*

Ingredienti per 8 persone:

350 gr di farina 00
250 gr di ricotta
80 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
500 gr di melanzane
250 gr di pomodorini
80 gr di pancetta
250 gr di provola
basilico
sale
pepe
olio

1 uovo

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare il rotolo alla ricotta con melanzane

Preparare l'impasto alla ricotta disponendo la farina a fontana in una ciotola con all'interno la ricotta e il sale

Lavorare il composto fino a far assorbire tutta la farina alla ricotta quindi aggiungere man mano l'acqua tiepida.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto omogeneo quindi metterlo a riposare mezzora in frigo.

Nel frattempo preparare il ripieno alle melanzane.

Lavare e spuntare le melanzane, tagliarle a quadrotti e farle saltare in padella con l'olio

Dopo 15 minuti circa aggiungere i pomodorini e la pancetta tagliati a cubetti e il basilico

Salare, pepare e far cuocere ancora 5 minuti.

Riprendere ora l'impasto alla ricotta e stenderlo su una spianatoia infarinata in una sfoglia rettangolare spessa circa 3 mm

Disporre su un lato il ripieno alle melanzane e pancetta e ricoprire con la provola tagliata a cubetti

Arrotolare l'impasto su se stesso

Sigillare bene i bordi del rotolo alle melanzane quindi trasferirlo su una placca da forno ricoperta di carta oleata. Spennellare con un uovo battuto ed infornare a 180°

Cuocere il rotolo alla ricotta con melanzane per circa 30 minuti o fino a che non isulterà bello dorato in superficie

Lasciare intiepidire prima di tagliare a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO