Ricetta: **Rotolo di pan di spagna salato**

Author: WWW.MISYA.INFO

Dopo i vari rotoli dolci provati, ho deciso di provarne uno anche salato. Ho farcito il rotolo con formaggio fresco, erba cipollina e bresaola, ma ovviamente si presta a molte altre variazioni. In molte mi chiedete come va con Elisa, come stiamo, beh è un miracolo averla nella mia vita, non avrei mai immaginato di provare un amore così e di essere così dipendente da lei. Mi ha completamente stravolto la vita, le mie abitudini, la mia visione delle cose e inevitabilmente è diventato tutto molto più impegnativo e molto più incasinato, la mattina aspettiamo che si svegli Elisa, e dopo che ha preso il lattuccio, ci vestiamo tutti e 3 di corsa e corriamo a lavoro (e facciamo sempre tardi), arrivati in ufficio io mi metto alla mia scrivania con Elisa in braccio e mentre lei dorme o gioca e sta buona io cerco di fare quante più cose possibili, approfittiamo del week end per andare in qualche parco a respirare un pò di aria pulita, per vederci con gli amici e per stare a casa e goderci il dolce far niente e per preparare qualcosa di buono :) In quesi ultimi mesi ho lasciato un pò la presa sul blog, forum e gruppo facebook e rispondo poco ai messaggi ma per una mamma a tempo pieno che ha anche un lavoro a tempo pieno, il tempo da dedicare a molte cose è stato tagliato però vi penso sempre... molte di voi le becco su facebook, ma molte altre le leggo solo qui e mi faceva piacere lasciare un salutino ad apina che tra qualche mese diventerà mamma e scoprirà un amore mai provato in vita sua, a bibi che in ogni commento lascia pezzi di vera poesia, a rosita che non perde mai l'abitudine di lasciarmi un messaggino ad ogni ricetta, a erika che st crescendo ma è sempre la mia tenerella, a vale-berlin che non leggo più da molto e che sta presa per i preparativi delle sue nozze, a cecilia che è sempre presente con i suoi commenti, sammy,denilla, marzia, iva, terry, tina e a tutte le altre amiche che ogni giorno leggono il mio blog e mi inviano dei messaggi anche solo per lasciarmi un salutino. Beh, ragazze, buon fine settimana e un bacino a tutte voi :*

Ingredienti per il pan di spagna salato
4 uova
100 gr di farina 00
1 bustina di zafferano
40 gr di burro
1 pizzico di bicarbonato
sale

Ingredienti per la farcia
150 gr di ricotta
150 gr di philadelphia
80 gr di bresaola
20 gr di parmigiano
erba cipollina
sale
pepe

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 25 min
Tempo totale: 40 min + 30 minuti di riposo
Procedimento per preparare il rotolo di pan di spagna salato
Separare i tuorli dagli albumi.
Montare i tuorli con lo zafferano e il sale; a parte montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di bicarbonato quindi aggiungere la farina setacciata continuando a montare.

Aggiungere al composto di albumi e farina, prima i tuorli d'uovo battuti e poi il burro fuso intiepidito mescolando delicatamente il composto con un cucchiaio di legno con un movimento che vada dal basso verso l?alto.

Livellare l?impasto su una teglia coperta da carta forno e infornare il pan di spagna salato a 200° e cuocere per 20/25 minuti

Capovolgere ora il pan di spagna su un foglio di carta forno bagnato,arrotolarlo

in un canovaccio umido e farlo riposare per mezzora. (questo passaggio è fondamentale affinchè il pan di spagna si ammorbidisca.)

In una terrina lavorate la ricotta con il philadelphia, il parmigiano, l?erba cipollina il sale ed il pepe

Srotolate ora il rotolo e spalmate uno strato di crema al formaggio, ricoprire quindi con le fettine di bresaola.

Arrotolate di nuovo il tutto e sigillate con la pellicola trasparente, quindi fate riposare il rotolo in frigo per mezzora o fino al momento di servirlo.

Tagliare il rotolo salato a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO