Girandole romagnole

Stampa ricetta

Girandole romagnole

Ecco un piatto tipico della Romagna: molto semplice da preparare, con ingredienti "poveri", ma ricco di gusto!

Preparazione	40 min
Cottura	1 h
Tempo totale	1 h 40 min

Portata: primo
Cucina: Italiana, Romagnola
Keyword: Romagna
Difficoltà: facile
Costo: basso
Porzioni: 8 persone
Calorie: 380kcal
Cost: Basso

Equipment

- Pirofila
- Canovaccio pulito

Ingredienti

- 2 rettangoli di pasta all’uovo di 25x30 cm
- 1,5 kg erbette
- 400 g ricotta di pecora
- 100 g parmigiano grattugiato
- 80 g prosciutto crudo
- 80 g burro
- 1 tuorlo
- 1 cipolla
- q.b. noce moscata
- q.b. sale
- q.b. pepe nero

Istruzioni

1. Lessare le erbette solo con la propria acqua di vegetazione, quindi sgocciolarle, farle raffreddare, strizzarle e tritarle grossolanamente
2. Fondere la metà del burro in una padella, aggiungere la cipolla tritata finemente.
   Attendere che rosoli: non appena diventata trasparente, unirvi prosciutto tritato ed erbette, mescolando e lasciando insaporire per alcuni minuti.

3. Trasferire il composto in una terrina e amalgamarlo molto bene con ricotta, tuorlo, un pizzico di noce moscata, sale e pepe q.b.
4. Bollire in pentola dell'acqua leggermente salata e lessarvi la pasta: un rettangolo alla volta.

5. Scolare al dente, passandolo sotto acqua fredda per poi stenderlo su un telo da cucina bagnato e ben strizzato.
6. Porre su ogni rettangolo una parte del composto, arrotolandolo e schiacciandolo lggermente.
7. Lasciar riposare in frigorifero per qualche ora, ricoperti da un foglio di carta da forno o di alluminio.
8. Tagliare i rotoli a fette spesse circa 2 o 3 cm per poi adagiarli su una pirofila preimburrata, sovrapponendoli leggermente.
9. Una volta terminato, distribuire in superficie il restante burro a fiocchetti.
10. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30' circa.
11. Al termine della cottura, lasciar riposare alcuni mninuti prima di servire.

Nutrition

Calorie: 380kcal

Read More