



Rotolini di pasta sfiziosi

INGREDIENTI

- Pasta
- Besciamella
- Carciofi
- Polpo lessa
- Palamita
- Zucchini, sedano, peperoni
- Parmigiano grattato
- Burro, uova, latte e mozzarella
- Olio, aglio, sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Preparare la pasta con farina e uova.
- Preparare la besciamella con burro, farina e latte.
- Lessare il polpo.
- Pulire la palamita e sfilettarla.
- Tagliare il polpo a dadini.
- Mettere in un tegame un filo d'olio, aglio tritato, unire la dadolata di polpo, salare e pepare q.b e lasciare

insaporire.

- Pulire i carciofi, tagliarli a fettine, metterli in padella, condirli con sale e pepe e farli cuocere per alcuni minuti.
- Unire i carciofi al polpo e lasciarli insaporire.
- Prendere la besciamella, precedentemente preparata, unirvi il composto di polpo e carciofi, il formaggio grattato, 3 tuorli di uova e amalgamare tutto perfettamente.
- Stendere sulla tavola la pasta e versare sopra il composto di besciamella già preparato e stenderlo, e disponetevi sopra i filetti di palamita.
- Arrotolare la pasta, tagliarla in modo da ottenere dei rotolini.
- Preparare una dadolata di sedano, zucchini e peperoni, saltarla in padella con olio, aglio tritato.
- Disporre su una teglia un foglio di carta da forno e sopra questa i rotolini di pane.
- Mettere un po' di dadolata su ogni rotolino di pasta e quindi una fettina di mozzarella.
- Infornare per alcuni minuti.

