

fresco

LE RICETTE DI FRESCO

Ricetta

07



Rotolo di carciofi con pomodori secchi

Un rotolo jolly. Adatto a cene in piedi, piccoli buffet, scampagnate, ma anche pranzi in ufficio o snack veloci. Il carciofo ben si sposa con il pomodoro secco che dona aroma e corposità alla pietanza.

Per 4 persone:

Per la pasta:

g. 250 farina manitoba
ml. 50 olio extravergine di
oliva
ml. 30 vino bianco
un uovo e un tuorlo
un pizzico di sale

Per la farcitura:

4 carciofi
uno spicchio d'aglio,
mentuccia
quattro pomodori secchi,
morbidi e non sotto sale,
tagliati a pezzetti piccoli
g. 50 pecorino fresco
olio extravergine

Costo:



Difficoltà:



 irinnox

Rotolo di carciofi con pomodori secchi

Lavorare bene il tutto ottenendo una pasta morbida ed elastica, della consistenza del lobo dell'orecchio. Aggiustare eventualmente di liquido o di farina (la quantità varia con il variare della tipologia degli ingredienti). Avvolgere la pasta in pellicola per alimenti.

 Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.

Eliminate le foglie più esterne e l'eventuale pelo interno dei carciofi, tagliateli a spicchi molto sottili immergendoli in acqua acidulata. Saltateli in padella con poco olio extravergine, l'aglio e la mentuccia. Portate a cottura aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua.

 Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.
Togliete la pasta dal fresco e stendetela MOLTO sottile, su un foglio di silicone o su uno strofinaccio.

Togliete i carciofi dal FRESCO, unitevi i pomodori secchi e poneteli sopra la sfoglia. Con l'aiuto del foglio di silicone o dello strofinaccio, arrotolate la pasta e mettetela su una teglia rivestita di carta forno. Spennellate la superficie con olio extravergine di oliva. Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti o fino a quando la superficie sarà ben dorata.

 Raffreddate in FRESCO per 30 minuti.

Servite a temperatura ambiente.

SEGRETO!

 *Potete realizzare doppia dose e surgelare il secondo rotolo in fresco per due ore. Sarà sufficiente rigenerarlo per un'ora e mezzo portandolo a 30°C al cuore per ottenere un risultato delizioso.*



www.frescoclub.com