

## Rotolo di patate ai funghi



**Contorno**

Tipo di  
ricetta



**50 Minuti**

Preparazione



**Media**

Difficoltà



### Ingredienti per 6 persone

#### Impasto:

1,40 kg di patate farinose, lessate  
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP  
60 g di semola di grano  
400 g di farina tipo 0  
2 tuorli di uova  
1 cucchiaino di sale

#### Ripieno:

500 g di funghi champignon o di un altro tipo di funghi  
200 g di cipolla  
Prezzemolo  
Un pò di succo di limone  
20 g di burro  
Sale  
Pepe  
Noce moscata  
0,10 l di panna liquida  
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP

### Preparazione

Per il ripieno: pelare le cipolle e tritarle finemente. Pulire i funghi champignon e tagliarli a fettine. Sminuzzare le foglie di prezzemolo. Soffriggere le cipolle nel burro caldo. Unire gli champignon e soffriggerli un pò. Aggiungere il prezzemolo, la panna e l'olio di semi di zucca stiriano IGP e aggiustare di sale, pepe, noce moscata e succo di limone. Lasciar raffreddare il ripieno.

Per l'impasto: dopo aver lessato e lasciato raffreddare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate. Aggiungervi l'olio di semi di zucca stiriano IGP, la farina e la semola di grano, il sale e il tuorlo. Impastare il tutto velocemente. Su una superficie infarinata stendere l'impasto in forma rettangolare dello spessore di circa 1 cm, posarlo su un panno da cucina pulito e inumidito, e distribuirvi sopra il ripieno di funghi. Arrotolare il tutto nel panno formando un rotolo e chiuderlo ai lati con dello spago da cucina. Far sobbollire il rotolo per circa 20 minuti in acqua salata.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**