

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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**