

Roselline gratinate con ricotta affumicata e spinaci

(10 porzioni)

Ingredienti

250 ml di latte, 2 uova, 125 g di farina "00", 10 g di olio (per l'appareil)
250 g di ricotta affumicata, 350 g di spinaci freschi, 200 g di besciamella (per il ripieno)
200 ml di latte, 30 g di burro, 30 g di farina (per la besciamella)
50 g di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Attrezzatura

Un tagliere
Un coltello, una paletta, un leccapentole, e una frusta
Stimmy, Steemtrap e Wisk
Pellicola trasparente
Una placca teflonata
Una bowl

Preparazione

Preparare l'appareil amalgamando due uova con la farina e stemperare il composto aggiungendo poco alla volta il latte e l'olio, quindi salare quanto basta. Preriscaldare una teglia antiaderente in lega leggera dentro Erremix a 190°C (in modalità a convezione) quindi versarvi il composto ottenendo uno strato sottile ed omogeneo. Infornare alla stessa temperatura per circa 4 minuti finchè la crespella non sarà dorata al punto giusto.

Per realizzare la besciamella, sciogliere il burro utilizzando il vapore di Stimmy unito a Wisk, aggiungere la farina e continuare a cuocere il roux con il vapore. Aggiungere il latte poco alla volta stemperando bene il composto senza creare grumi, aggiungere il sale, quindi portare a cottura la besciamella iniettando il vapore direttamente al suo interno fino alla densità desiderata.

Lavare e scolare gli spinaci, quindi porli nel cestello di Steemtrap e vaporizzare per qualche decina di secondi finchè non saranno sbollentati. In un frullatore inserire la ricotta, gli spinaci, 200 g di besciamella e frullare ottenendo un composto omogeneo. Insaporire con sale e pepe se necessario.

Stendere sul piano di lavoro uno strato di pellicola trasparente ed adagiatervi sopra la crespella. Spalmare il ripieno su tutta la superficie, quindi arrotolare la crespella aiutandovi con la pellicola trasparente e stringerla bene formando un salsicciotto. Lasciar riposare in frigo per rassodarlo.

Tagliare il rotolo a fette dello spessore di 3 cm, disporle su teglie teflonate e spolverizzarle con del parmigiano grattugiato. Gratarle in forno a 190 °C finchè saranno ben dorate.

Stendere un velo di besciamella ben calda sul piatto, quindi adagiarvi due roselline per ogni porzione.

