

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Rotolo di sfoglia

.....e chi vuole .....lo mangia in campagna ....a Pasquetta!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
40 minuti

### Ingredienti

- Sfoglia Buitoni fresca - 1
- carne macinata - 300g
- prezzemolo - qualche foglia
- aglio - mezzo spicchio
- uovo - 1
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- parmigiano grattugiato - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- latte - 2 cucchiari
- zafferano - un pizzico
- asparagi - un mazzetto
- mozzarella - 1
- patate bollite - 2
- olio - q.b.

### Preparazione

Prima di tutto preparate le patate bollite, poi cuocete gli asparagi in un tegamini con un filo d'olio, un pizzico di zucchero, sale e un po' d'acqua. Appena cotti, mettete da parte e preparate la carne macinata, come se doveste fare delle polpette. Ponete la carne in un piatto e aggiungete un po' di pane grattugiato e bagnatelo con il latte. Mettete il parmigiano, il sale, un pizzico di zafferano e il prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungete un uovo e mischiate il tutto per bene. Schiacciate la patata bollita e conditela con un goccino d'olio o di burro e del sale. Prendete la sfoglia e, ora, con gli ingredienti pronti, preparate il rotolo. Sulla sfoglia, lasciandola nella sua carta forno, mettete la carne macinata e la allargate per bene. Mettete le patate schiacciate e poi gli asparagi che taglierete a pezzetti. Infine sopra tutti gli ingredienti, mettete la mozzarella a fette. Aiutandovi con la carta forno, formate un rotolo, chiudete le estremità e posatelo sul piatto Crisp, se avete il forno a microonde, oppure in una teglia per il forno tradizionale. Se lo cucinate con il forno con la funzione crisp non c'è bisogno di ungerlo, sarà dorato appena cotto! Se lo cuocete con il forno tradizionale, se vi piace, ungete la sfoglia con un tuorlo d'uovo sbattuto! E' buono sia caldo che freddo!!!!

