

ROTOLO ALLE ZUCCHINE CON MOUSSE DI FUNGHI, PROSCIUTTO E FORMAGGIO MORBIDO



Ingredienti per 8 persone:

Per il rotolo

- gr. 600 di zucchine, grattate finemente
- 6 uova
- gr. 50 di parmigiano
- uno scalogno pestato, foglie di basilico
- sale, pepe, olio evo

Per la mousse di funghi

- gr. 300 di funghi, puliti, lavati e tagliati a dadini (si possono usare funghi a piacere, io ho usato porcini e cantharellus)
- uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di alloro, un ctav di prezzemolo pestato
- ml. 50 di vino bianco, sale, pepe, olio evo

Per la farcia

- gr. 150 di prosciutto cotto
- gr. 150 di formaggio spalmabile
- gr. 100 di fettine di formaggio

Per la salsa

- 3 uova sode
- gr. 100 di panna da cucina
- ml. 100 olio evo
- 4 ctav succo di limone
- un ctav yogourt naturale o greco
- 2 cte di senape di Digione delicata
- gr. 30 rucola pestata
- sale, pepe

Procedimento

Salare leggermente le zucchine grattate e lasciarle riposare per 10 minuti.

In una padellina, rosolare lo scalogno con olio evo e farlo raffreddare.

Prendere una ciotola, rompere le uova, salare, pepare, unire lo scalogno, il parmigiano e sbattere il tutto.

Strizzare bene le zucchine per eliminare l'acqua prodotta e unirle al composto di uova.

Stendere il composto su una placca di dimensioni 30 x 35cm, coprirlo con carta da forno, livellare bene e infornare a 180 gradi per 30 minuti. Levarla dal forno e lasciarla raffreddare.

In una padella rosolare l'aglio con olio evo, unire la dadolata di funghi, la foglia di alloro e farli cuocere, facendo evaporare l'acqua di cottura; a questo punto bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare, unire il prezzemolo, mescolare e spegnere il fuoco e farli raffreddare. Levare l'aglio e frullarli, non tanto fini, con un mini pimer. Spalmare il rotolo con il formaggio morbido, poi con la mousse, livellare bene, coprire con il prosciutto e per ultimo le fettine di formaggio. Arrotolare, aiutandosi con la carta da forno e poi fasciare, ben stretto con della pellicola e per ultimo con della carta stagnola, dando una bella forma regolare. Riporre in frigo per un giorno.

Preparare la salsa mettendo le uova in un bicchiere da frullatore, salarle, peparle, unire il limone, la senape, la panna e lo yogourt e cominciare a frullare il tutto con l'aiuto di un mini pimer. Versare l'olio a filo, poco alla volta, facendolo incorporare bene, prima di aggiungerne dell'altro (dovrete ottenere un composto liscio e omogeneo). A questo punto unire la rucola, mescolare, coprire con della pellicola e riporla in frigo per un giorno

Servire il tutto tagliando il rotolo a rondelle accompagnandolo con la salsa di uova sode alla rucola.