

Tronchetti di sfoglia allo stracchino

I **tronchetti di sfoglia allo stracchino** sono rotolini di pasta all'uovo ripieni di crema allo stracchino, aromatizzata con erbe aromatiche come il basilico e la santoreggia. La santoreggia è una pianta erbacea della famiglia delle Labiate, che viene chiamata anche erba pepe per il suo odore, il sapore e l'utilizzo che un tempo se ne faceva, in sostituzione del pepe nero che era molto costoso e difficile da reperire. Se non la trovate, si può sostituire con la maggiorana o con il timo.

I **tronchetti di sfoglia allo stracchino** sono ottimi serviti tiepidi. Si possono preparare con un po' di anticipo e passare nel forno solo poco prima di essere gustati.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione del ripieno

- 20 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 10 g di santoreggia (peso netto delle foglie)
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 600 g di stracchino cremoso
- 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Per la preparazione della besciamella

- 60 g di burro
- 60 g di farina di grano tenero tipo 00
- 600 ml di latte intero
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- Noce moscata
- Sale

Per completare la preparazione

- 500 g di lasagne fresche all'uovo
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparazione del ripieno

- Lavare le foglie di basilico e la santoreggia. Tamponarle delicatamente con carta da cucina. Metterle in un mixer assieme all'olio e frullare il tutto, a piccoli colpetti, per non surriscaldare gli ingredienti. Tenerli coperti da parte.
- Mettere in una ciotola lo stracchino a cubetti e il Parmigiano. Cominciare a mescolare con una forchetta, quindi unire il pesto di erbe aromatiche e mescolare finché non si è ben amalgamato.

Preparazione dei tronchetti

- In una casseruola bassa, capace di contenere la lunghezza della sfoglia, far bollire l'acqua, salarla e mettervi un filo d'olio.
- Lessare le sfoglie un minuto per parte, quindi scolarle e metterle ad asciugare su uno strofinaccio pulito.
- Spalmare su ogni sfoglia di lasagna la crema di stracchino, quindi arrotolarle e tagliare i rotoli ottenuti in tronchetti alti circa 3-4 centimetri.

Preparazione della besciamella

- Mettere in una casseruola, preferibilmente antiaderente, il burro e portarla su fiamma media. Quando il burro si è sciolto e comincia a schiumare significa che l'acqua che contiene sta evaporando.
- Lasciarlo schiumare per circa un minuto e quando le bollicine cominceranno a diminuire incorporare la farina poco a poco,



togliendo il pentolino dal fuoco per qualche istante se il composto tende a scurire troppo e mescolando accuratamente con la frusta affinché non si formino grumi.

- Versare il latte a temperatura ambiente, poco per volta, stemperandolo bene.
- Alzare la fiamma a fuoco medio e mescolare fino ad ebollizione, quindi aggiungere il Parmigiano e una grattugiata di noce moscata. Regolare di sale.
- Proseguire la cottura, mescolando continuamente, fintanto che la besciamella non si addensa.

Completare la preparazione

- Prendere una pirofila capace di contenere tutti i rotolini in piedi, quindi disporre sul fondo uno strato di besciamella.
- Disporre i rotolini in piedi, cospargerli con la besciamella rimasta e unire il Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.
- Lasciar riposare 5 minuti prima di servire.

STAGIONE

Aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanzano, i tronchetti di sfoglia allo stracchino si possono conservare in frigorifero per un giorno. Scaldarli nel forno prima di gustarli. Si possono anche congelare e conservare così per 3 mesi.