Pomì
O Così. O Pomì.

Rotolini con ricotta pecorino pancetta e salsa di pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1/2
- Pancetta: 100 g
- Pancetta a fettine: 80 gr
- Panna fresca: 100 g
- Parmigiano: 40 g
- Pasta fresca: 7 fogli
- Ricotta di pecora: 400 g
- Rotolini: 28
- Uovo: 1

Preparazione

I **rotolini con ricotta**, pecorino, pancetta e salsa di pomodoro sono una ricetta gustosa e semplice da preparare. È sempre comodo poter preparare quei piatti che possiamo fare in anticipo, magari anche congelare per averli poi a disposizione nei momenti “difficili” dove le cose da fare sono tante ma non si possono trascurare le “prestazioni culinarie”.

Tra queste preparazioni trovo che siano particolarmente utili le **paste al forno**. Ci si può sbizzarrire in tanti modi per assecondare tutti i gusti, la mia proposta di oggi è molto semplice e veloce, pochi ingredienti ma di ottima qualità: ho preparato dei rotolini di pasta ripieni di ricotta e ricoperti di salsa di pomodoro con un tocco finale: uno strato di pancetta croccante che piacerà a tutti grandi e bambini e renderà il piatto goloso e perfetto per i nostri momenti di festa e di gioia.

In un tegame versate un po’ di olio e mette mezza cipolla intera (così poi potrete toglierla a fine cottura), fate insaporire e dopo alcuni minuti unite la ***polpa di pomodoro***, salate e fate cuocere qualche minuto.
Setacciate la ricotta con un colino, unite l’uovo, il formaggio parmigiano, la panna e mescolate fino ad ottenere una crema morbida e omogenea. Nel frattempo mettete a bollire una pentola con acqua salata immergete velocemente un foglio di pasta fresca trattenendolo con le mani in modo che si bagni e si ammorbidisca all’istante, toglietelo subito e appoggiatelo sul piano di lavoro. Distribuite su tutto il foglio di pasta uno strato di farcitura di ricotta, arrotolate partendo dal lato lungo e mettete da parte, procedete fino ad esaurire gli ingredienti.

Sistemate i rotolini dentro ad una teglia da portata che possa andare nel forno, ricoprite con la passata di pomodoro e qualche fiocchettino di burro. A questo punto potete congelare. Oppure infornate a 180/200 gradi per 25 minuti. Preparate la **pancetta croccante**, tagliatela a pezzetti, mettetela a sudare a fuoco basso in padella antiaderente in modo che lasci tutto il grasso e diventi croccante, togliete dal fuoco e appoggiate su carta assorbente.
5 minuti prima della fine della cottura cospargere sulla superficie del pomodoro il formaggio grattugiato e la pancetta croccante.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

