

## Roulade agli spinaci



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone



### Elenco ingredienti

900g di spinaci teneri freschi,  
mondati e lavati  
2 spicchi d'aglio, sminuzzati  
75ml (5 cucchiaini) di formaggio  
Parmigiano grattugiato  
4 uova grandi, separate  
2 fletti di salmone, senza pelle  
225g di formaggio cremoso  
50g di formaggio cremoso  
all'aglio e alle erbe  
142ml di panna acida  
30ml (2 cucchiaini) di aneto  
tagliato al momento  
15ml (1 cucchiaino) di succo  
di limone  
2,5ml (½ cucchiaino) di pepe  
di cayenna  
225g di gamberi cotti  
pepe nero macinato

al momento

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Imburrate leggermente uno stampo da 33 x 32cm e foderatelo con carta da forno. Mettete gli spinaci in una pentola grande e cuoceteli per circa 4 - 5 minuti, girandoli occasionalmente. Scolate e tagliate gli spinaci.
2. Aggiungete l'aglio, i 4 cucchiaini di formaggio parmigiano e i tuorli d'uovo.
3. Mettete gli albumi nella ciotola, montate la frusta e lavorate a neve a velocità massima per 1 minuto e 40 secondi. Incorporate il tutto nel composto di spinaci e versate nello stampo preparato. Cuocete il composto in forno per 15 minuti in modo che cresca bene. Mettete un foglio di carta da forno su un piano di lavoro e cospargetelo con il restante parmigiano. Rivoltate la roulade sulla carta e arrotolatela con cura lasciando la carta da forno all'interno. Lasciate raffreddare.
4. Nel frattempo, cuocete i filetti di salmone sotto il grill caldo per circa 6 minuti, girandoli una volta durante la cottura, fino a quando iniziano a squamarsi. Rimuovete dal calore e lasciate raffreddare. Tagliate a pezzi grandi.
5. Mettete nella ciotola i formaggi cremosi, la panna, l'aneto, il succo di limone e il pepe di cayenna, montate la frusta e lavorate a velocità 2 per 1- 2 minuti, fino ad ottenere una miscela omogenea. Incorporate gamberi, pepe e salmone. Svolgete la roulade, farcitela con il ripieno di salmone, riavvolgetela e lasciatela in frigo fino al momento di servire.