



Roselline romagnole - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - salumi - lasagne

Ricetta delle Sorelle Simili

Ingredienti per 6 persone

3 uova di sfoglia  
6 fette di mortadella tagliata sottile  
6 fette di prosciutto cotto tagliato sottile  
6 fette di fontina dolce tagliata sottile  
besciamella velante rosa fatta con  
500g di latte (o metà panna e metà latte)  
20g di burro  
20g di farina  
1 cucchiaino raso di concentrato di pomodoro  
parmigiano  
sale e pepe

Procedimento

Fare delle sfoglie alte 12cm e lunghe 40cm (con la macchinetta vengono perfette), lessarle in acqua bollente salata, raffreddarle ed asciugarle (stessa lavorazione delle lasagne).

Prendere una sfoglia cospargerla con il parmigiano e coprire la sua superficie con una fetta di p.cotto ed una di mortadella (se l'affettato esce dai bordi tagliare l'eccedenza).

Arrotolare una fetta di fontina per il lungo e disporla in cima parallela al lato corto, cospargere di nuovo con parmigiano.

Arrotolare la sfoglia ripena dal lato corto partendo da dove c'è la fontina, ottenendo un rotolo che non deve essere troppo stretto:

Procedere in questo modo per tutti i rettangoli di sfoglia ottenuti (circa 6), tagliare ogni rotolo in tre parti. Cospargere con un pò di besciamella velante una teglia da forno e porvi leggermente distanziati tra loro i cilindretti di sfoglia, con le forbici, poi praticare 5-6 tagli verticali partendo dal centro, profondi circa 1cm e mezzo, ottenendo così le roselline.

Versare su ogni rosellina della besciamella, cospargere di parmigiano e gratinare in forno per 15 min a 180°C

Sul libro Margherita e Valeria Simili, Sfida al matterello, Vallardi c'è una descrizione più dettagliata e le foto dei passaggi critici.