

Rolls de Parma



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-parma>

Preparación

Licuar los huevos, la harina y la leche; agregar la manteca derretida y las espinacas procesadas; y hacer las crepes. Por otro lado, mezclar la ricota con el parmesano rallado, salpimentar y reservar. Armar cubriendo cada crepe con el jamón, untar con la ricota, poner en el centro dados de muzzarella, enrollar, emparejar los extremos y cortarlos en tres porciones iguales. Parar los boconccinis en una asadera de horno; salsear con la calabaza hecha puré mezclado con la crema; espolvorear con queso rallado y gratinar en el horno. Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 5 Huevos
- 2 taza/s Harina
- 5 taza/s Leche
- 60 gramo/s Manteca
- 3 paquete/s Espinaca
- 1 cantidad mínima Sal
- Para el relleno: 500 gramo/s Ricota
- 1 taza/s Queso Parmesano
- 300 gramo/s Jamón Cocido
- 500 gramo/s Mozzarella
- 1 kgrs. Calabaza
- 300 cc. Crema de leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

