

*Ideale per una  
silhouette perfetta*



## *Rotolo di farro e fagioli con maionese di zucchine*

### INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 200 g di farro perlato
- 200 g di fagioli lessati
- 2 uova
- 100 g di grana
- 200 g di spinaci lessati
- 2/3 carote
- 3 zucchine
- la buccia di 1/2 limone
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva
- 1 dl di brodo vegetale

### ESECUZIONE

Cuocere il farro dopo averlo sciacquato in acqua salata, una volta pronto scolarlo, farlo leggermente intiepidire e frullarlo con i fagioli aggiungendo un poco di acqua di cottura se il composto risultasse troppo asciutto. Mettere il tutto in una ciotola, unire le uova, il grana, la buccia del limone e amalgamare bene il tutto. Alla fine sistemare di sale e pepe. Stendere il composto su un foglio di carta forno ottenendo un rettangolo di circa 25x20 cm, ricoprirlo con gli spinaci e le carote, lessare e poi tagliare a bastoncino. Aiutandosi con la carta formare un rotolo e metterlo in una teglia, passare in forno per 50 minuti a 180°C. Cuocere a vapore le zucchine dopo averle tagliate a grossi pezzettoni. Frullare le zucchine con un mixer ad immersione con un filo di olio, sale, pepe, il brodo vegetale e un cucchiaino di succo di limone fino ad ottenere una salsa fluida. Tagliare il rotolo a fette e servire con la maionese di zucchine.

ispirato al film

IL  
**DIAVOLO**  
VESTE  
**PRADA**

disponibile in DVD

