



Ricetta N. RE001124

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 23:57

da ANGELA BRONCHINETTI

## Rotolo con grano cotto e marmellata di ciliegie

Goloso rotolo di sfoglia ripieno di grano cotto e marmellata di ciliegie fatta in casa con ciliegie intere

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 8 persone

50 g olio evo  
n. 1 uovo  
n.1 bicchieri di latte  
20 g lievito di birra fresco o 7 gr secco  
un pizzico di sale  
250 g farina  
aroma di vaniglia

Per il ripieno:

n.1 bicchiere di latte  
250 g grano cotto  
n. 2 cucchiari di zucchero  
scorza di limone grattugiato  
200 g marmellata di ciliegie

### Preparazione

Impastate insieme uovo, latte, olio e l'aroma di rum.

Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido. Unite gli ingredienti secchi agli ingredienti umidi e al lievito di birra sciolto. Amalgamate il tutto e lasciate lievitare per 40 minuti. Scaldare il grano cotto in un pentolino con il latte, lo zucchero e la buccia del limone grattugiata. Lasciatelo freddare.

Intanto stendete la pasta, sopra un foglio di carta da forno, fino a raggiungere uno spessore di mezzo cm. Spalmatela prima con la marmellata di ciliegie, poi distribuite la crema di grano cotto ed infine arrotolate aiutandovi con il foglio di carta da forno. Pennellate la superficie con il rosso d'uovo sbattuto ed infornatela a forno caldo a 180°C per 30/35 minuti. Una volta sfornato lasciatelo freddare e cospargetelo di zucchero a velo prima di servirlo. Rimarrà morbido per circa 4/5 giorni.