

Ingredientes

Presunto ou peito de peru - 8 fatias
Muzzarela de búfala - 8 fatias
Macarrão capellini - 70 gramas
Pistache cru - 50 gramas sem casca e picado grosseiramente
Dentes de alho amassados - 1 colher de sopa
Queijo Parmesão ralado grosso - 50 gramas

Ingredientes para o creme

Manteiga - 1 colher de sopa
Cebola picada - 1 colher de sopa
Dentes de alho amassados - 1 colher de sopa
Espinafre - 1 maço
Creme de leite fresco - 200 ml
Sal e pimenta - a gosto

Modo de preparo do creme

1. Coloque em uma panela uma colher de manteiga, a cebola picada, uma colher de alho, as folhas bem lavadas do espinafre e refogue.
2. Bata no liquidificador junto com o creme de leite.
3. Volte para a panela e refogue o tempero com sal e pimenta do reino.
4. Reserve.

Modo de preparo do rolê

1. Cozinhe o capellini em água fervente com uma colher de sal por aproximadamente 3 minutos.
2. Escorra.
3. Em uma panela, refogue a cebola ralada, o restante do alho e os pistaches, misture com o capellini.
4. Coloque sobre a bancada, uma lâmina de presunto e sobre ela uma de muzzarella, recheie com o capellini e enrole.
5. Disponhas os rolês em um refratário, cubra com o molho e espalhe o parmesão por cima. leve ao forno pré aquecido 180°C por 4 minutos.
6. Sirva quente em unidades individuais.