

Rotolo di frittata farcito

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Velocissimo e sfiziosissimo antipasto o secondo, come si voglia; questo rotolo di frittata si presenta bene e vi farà fare una bella figura anche per il suo sapore!

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 10 gr di burro
- Tre cucchiaini di latte
- Tre cucchiaini di farina
- 300 g. di spinaci surgelati
- 160 g. di prosciutto cotto
- 100 gr di provola
- Parmigiano grattugiato q. b.
- noce moscata q.b
- pepe q.b.
- sale q. b.
- olio q. b.

PROCEDIMENTO:

1. Lessate gli spinaci in poca acqua con un pizzico di sale, scolateli e, dopo averli strizzati, tritateli finemente con un coltello.
2. Insaporite gli spinaci passandoli in padella con un po' di burro; condite con il parmigiano, la noce

moscata e un pò di provola tagliata precedentemente a dadini.

3. In una ciotola rompete le uova e unitevi il sale, il pepe e la farina, poca alla volta, mescolando continuamente per sciogliere i grumi; unite il latte e la provola rimasta tagliata a dadini.

4. Scaldare l'olio in una padella antiaderente del diametro di 24 cm e preparate la frittata con il composto ottenuto.

5. Rovesciate la frittata su alcuni fogli di carta assorbente di cucina per eliminarne il condimento in eccesso, stendervi sopra le fette di prosciutto; aggiungere gli spinaci tritati e arrotolate quindi la frittata.

6. Avvolgere strettamente il rotolo in un foglio di carta di alluminio chiudendo le estremità a caramella e tenerlo in frigorifero per almeno un'ora; togliete quindi l'alluminio e tagliare il rotolo a fette piuttosto larghe prima di servire.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/rotolo-di-frittata-farcito/62707>

