

ANTIPASTI E SNACK

## Girelle fantasia (con insalata russa)

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

3 uova  
erba cipollina tritata  
sale  
prosciutto crudo  
insalatina  
insalata russa  
grana padano.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare una frittata mescolando insieme le uova, l'erba cipollina, il grana padano.



**2** Mescolare bene fino a quando risulta un composto omogeneo, versare in una padella antiaderente ben calda ed unta di olio.



**3** Cuocere bene da ambo i lati.



4 Versare la frittata su un foglio di carta stagnola e far raffreddare.



5 Stendere le fette di prosciutto crudo.



6 Coprire con l'insalata russa.



7 Cospargere alcune foglie di insalatina.





8 Arrotolare la frittata aiutandosi con la carta.



9 Chiudere bene i bordi e lasciare riposare in frigorifero qualche ora in modo che rapprenda bene.



10 Aprire il rotolo ed affettare.

