

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.

