

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di frittatine con uova di lompo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 uovo
latte
pepe
olio
formaggio in crema
uova di lompo rosse
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare una frittatina con l' uovo, sale, pepe ed un goccio di latte, cuocere con un filo di olio.



- 3 Stendere la frittatina su di un piatto e spalmarci sopra il formaggio in crema, cospargere con uova di lompo rosse, arrotolare e avvolgere in una pellicola trasparente e lasciare in frigo a riposare. Tagliar in tettine e servire accompagnando da insalata mista.

