

ANTIPASTI E SNACK

Rotolo di frittata soffice

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

20 g di farina
sale
pepe
3 uova
maionese
prosciutto cotto
peperoni sott'aceto
lattuga.

PREPARAZIONE

1 Dividere i tuorli dagli albumi.

Sbattere i tuorli con sale e pepe.



2 Aggiungere la farina.



3 Montare i bianchi a neve.



4 Incorporare i bianchi nel composto di tuorli e farina.

Versare il composto ottenuto in una teglia foderata con carta forno, cuocere a 190° per circa 13-15 minuti, comunque controllare il grado di cottura con lo stuzzicadenti.





5 Far raffreddare far freddare, quindi spalmarla con la maionese,



6 mettere la lattuga e salare.



7 Procedere quindi, disponendo le fette di prosciutto cotto



8 ed i peperoni,



9 quindi avvolgere bene nella carta forno o nella pellicola,



10 quindi riporre in freezer.

Quindi tagliate le fette.

Ecco la fotografia della fetta:



