

ANTIPASTI E SNACK

Rotolo freddo di frittata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 uova
un po' di latte (io uso il guscio delle uova e ne metto 2 mezzi gusci)
parmigiano a scaglie q.b.
4 belle fette di prosciutto di Praga
2 spicchi di aglio
prezzemolo tritato
3 cucchiaini di forma grattata (o se piace provola)
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare l'aglio tritato con un goccino di olio evo, poi unirvi il prezzemolo tritato, a parte battere le uova con il latte, il sale (poco perchè viene già molto saporito), il pepe, la forma

grattata e il soffritto di aglio e prezzemolo quindi farla cuocere come una normale frittata.

Io, per comodità, la cuocio in una teglia rettangolare in forno così ho già la forma base. Quando è cotta la sformo su carta forno e la ricopro completamente con scaglie di grana, poi sopra metto il prosciutto di Praga e la arrotolo stretta su se stessa aiutandomi con la carta e la faccio raffreddare bene prima di tagliarla a fette.

NOTE

Ai miei figli piace con un pò di maionese mentre io la preferisco al naturale con un po di pomodori, è ottima da portare al mare. Ciao a tutti Ladyleo.