

ANTIPASTI E SNACK

Salame di sottiletta e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 uova intere
3-4 fette di prosciutto cotto
3-4 sottilette
olio per la cottura
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova intere aggiungendovi del sale.

Far scaldare in una padella di media larghezza un pò di olio, versando successivamente le uova.

Fare cuocere la frittata da entrambi i lati,aggiungervi il prosciutto a fette e le sottilette.

Adagiare la frittata su carta d'alluminio e arrotolarla su se stessa, impachettandola nella carta.

2 Lasciarla riposare in frigo per un'ora, finchè la sottilettta si solidifica, e tagliare successivamente il salame a fettine.