

ANTIPASTI E SNACK

# Rotolo di frittata con prosciutto

di: *Serena Modica*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO (CIRCA 20 MIN.)*

---



Il rotolo di frittata con prosciutto è una ricetta sfiziosa e leggera perché cotta al forno senza aggiunta di olio! Ottimo da mangiare sia freddo che caldo, può essere preparato comodamente in anticipo per essere servito come [antipasto](#) o [secondo piatto](#), ma può trasformarsi anche in una simpatica idea per un pic-nic. Per accontentare i gusti di tutti potete variare la farcitura di prosciutto e mozzarella con altri ingredienti di vostro gradimento... provate la versione [con i funghi](#) o [con le patate](#) per esempio, oppure raccontateci quella che avete in mente! Il rotolo di frittata con

prosciutto è pronto per essere personalizzato a vostro piacimento.

Provate anche questi gustosi rotoli salati:

[Rotolo di vitello farcito](#)

[Rotolo di prosciutto in crosta](#)

## INGREDIENTI

UOVA 6

MOZZARELLA 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 40 gr

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete le uova in una ciotola capiente con una forchetta o una frusta a mano per ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete il Grana Padano grattugiato e insaporite con un pizzico di sale e un po' di pepe nero. Amalgamate il composto con la forchetta o la frusta a mano.





**2** Rivestite con carta forno una teglia rettangolare da 28x20 centimetri. Potete bagnare la carta da forno sotto l'acqua corrente e strizzarla con delicatezza per eliminare l'acqua in eccesso; in questo modo aderirà meglio al fondo e ai bordi della teglia.

Versate il composto di uova e formaggio all'interno della teglia e aiutatevi col dorso di un cucchiaio per spanderlo uniformemente.

Cuocete nel forno statico preriscaldato a 200° per circa 10 minuti, posizionando la teglia sul ripiano medio.

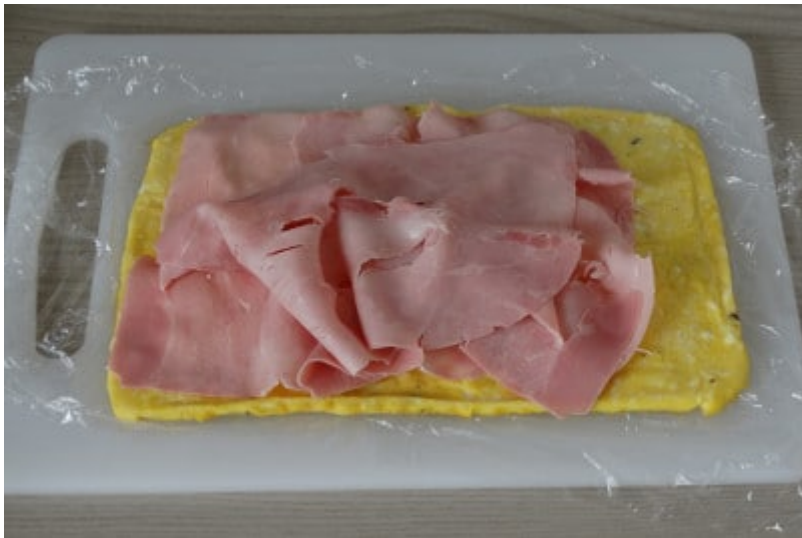
Sfornate la frittata e copritela subito con della pellicola trasparente, poi lasciate intiepidire per circa 10 o 15 minuti. In questo modo il rotolo rimarrà morbido e umido e non si spezzerà quando andrete a formarlo.



- 3 Tagliate la mozzarella a fette sottili, dopo averla messa a scolare per eliminare l'acqua in eccesso.

Capovolgete la frittata su un vassoio senza bordi, eliminate la carta forno e procedete con la farcitura.

Adagiate le fette di mozzarella sulla superficie, lasciando libero solo un po' di spazio su uno dei lati corti, poi ricoprite con il prosciutto cotto.



4 Iniziate ad arrotolare delicatamente partendo dall'altro lato corto, aiutandovi con la pellicola trasparente.

Coprite il rotolo ottenuto e lasciatelo riposare per almeno 5 minuti.

Tagliate il rotolo a fette spesse circa un centimetro e mezzo e servite il vostro rotolo di frittata con prosciutto!



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO