

ANTIPASTI E SNACK

Frittata arrotolata prosciutto e rucola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 uova
formaggio spalmabile
100 g di prosciutto cotto o crudo (a piacere) tagliato grossolanamente
rucola.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova e preparare una frittata.

Mettere la frittata su un piano e spalmare con il formaggio.



2 Stendere il prosciutto e la rucola.



3 Arrotolare e lasciare riposare.

Tagliare a rondelle di circa mezzo cm.

