

ANTIPASTI E SNACK

# Rotolini di frittatine con uova di lompo

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

1 uovo  
latte  
pepe  
olio  
formaggio in crema  
uova di lompo rosse  
sale.

## PREPARAZIONE



- 2 Preparare una frittatina con l' uovo, sale, pepe ed un goccio di latte, cuocere con un filo di olio.



- 3 Stendere la frittatina su di un piatto e spalmarci sopra il formaggio in crema, cospargere con uova di lompo rosse, arrotolare e avvolgere in una pellicola trasparente e lasciare in frigo a riposare. Tagliar in tettine e servire accompagnando da insalata mista.

