

SECONDI PIATTI

# Rotolo d'uova con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

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



## INGREDIENTI

UOVA 9

LATTE INTERO 500 ml

PATATE 6

BURRO 4 cucchiaini da tè

FARINA 2 cucchiaini da tavola

FORMAGGIO grattugiato - 1 cucchiaio da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Preparate il composto per la frittata miscelando le uova ed il latte, aggiungete, quindi, la farina e miscelate nuovamente.

Scaldate il burro in una padella, versateci il composto per frittate ed infornate per 5-7 minuti.

Estraete la frittata dal forno, mettetela su un piano da lavoro, copritela con uno strato di

patate fritte, sale e le uova crude.

Arrotolate la frittata, trasferitela su di una placca da forno, spolverizzate con formaggio grattugiato, burro ed infornate per 2-3 minuti.

Tagliate il rotolo in pezzi spessi 1,5-2cm, versateci sopra il burro e spolverizzate con del prezzemolo tritato.