

SECONDI PIATTI

Rotolo d'uova con patate

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 cucchiari da tè

FARINA 2 cucchiari da tavola

FORMAGGIO grattugiato - 1 cucchiario da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Preparete 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.

Provate anche questa variante: [rotolo di frittata con prosciutto!](#)