

SECONDI PIATTI

Rotolo di frittata di funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Finlandia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il rotolo di frittata di funghi è un [secondo piatto](#) appetitoso dai sapori autunnali, realizzato con una sfiziosa farcia a base di **funghi porcini**. Con questa **ricetta** abbiamo reso **più elegante e accattivante la frittata casalinga**, il passaggio in forno garantirà una **gratinatura perfetta** che renderà ancora più invitante questo **rotolo salato**.

Prova la nostra ricetta semplicissima, con **video e passo passo fotografico** per cucinare in casa tua, con le tue mani, un goloso e sfizioso **rotolo di frittata di funghi porcini**. Servilo come [antipasto](#) [sulla tavola di Natale](#), sarà un successone!

Ecco altre **ricette di frittate** che potrebbero

piacerti:

[Frittata con funghi](#)

[Omelette di verdure](#)

[Frittata arrotolata](#)

[Frittata di carciofi](#)

[Frittata con patate](#)

PER LA FRITTATA

UOVA 6

LATTE INTERO 2,5 tazze

FARINA ½ tazze

SALE 1 cucchiaino da tè

PEPE BIANCO ½ cucchiaini da tè

PER IL RIPIENO

FUNGHI PORCINI 1 kg

BURRO (oppure margarina o olio) - 3
cucchiaini da tavola

CIPOLLE 1

BASILICO (o timo) - 5 foglie

PANNA (facoltativo) - ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

PER LA GUARNITURA

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare il rotolo di frittata di funghi: in una ciotola versa 600 ml di latte intero, aggiungi la farina e mescola con una frusta.



2 In un'altra ciotola, sguscia le uova e sbattile con una forchetta, infine uniscile al composto di latte e farina.





3 Insaporisci con sale e pepe.



4 Versa il composto in una teglia precedentemente ricoperta con carta forno. Cuoci a 200°C per circa 25 minuti fino a quando la frittata non sarà dorata e, nel frattempo, inizia a preparare la farcitura.

Prendi una padella antiaderente e scioglici il burro.



5 Aggiungi 1 kg di funghi porcini, puliti e tagliati a tocchetti. Fai cuocere per qualche minuto, aggiungi una cipolla tritata.





- 6 Quando l'acqua che i funghi emetteranno in cottura sarà evaporata quasi del tutto, aggiungi qualche foglia di basilico, sale e pepe.



- 7 Versa mezzo bicchiere di panna e termina la cottura.



- 8** Ribalta la frittata cotta, stendi il composto di funghi e panna e arrotola la frittata sul ripieno.





9 Spolvera con un po' di formaggio grattugiato e metti nuovamente in forno a 200°C fino a quando il rotolo non risulterà ben gratinato. Taglia a fette e servi il rotolo di frittata di funghi ben caldo.



CONSIGLIO

Se non riesci a reperire i funghi porcini, puoi seguire la stessa ricetta del rotolo di frittata di funghi, usando dei funghi champignon, di ben più alta diffusione sul mercato.