

SECONDI PIATTI

# Rotolo di frittata di funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Finlandia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## 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 3

BASILICO (o timo) - 5 foglie

PANNA (facoltativo) - ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

## PER LA GUARNITURA

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 200°C. Per preparare l'impasto, miscelate innanzitutto la farina con il latte.



- 2 Sbattete le uova in una ciotola separata e aggiungete il preparato di farina e latte.



- 3 Insaporite con sale e pepe bianco.

Foderate una teglia con della carta forno e versatevi l'impasto per la frittata.



- 4 Cuocete al forno fino a doratura. Girate la frittata su di un altro foglio di carta forno e rimuovete il foglio che stava a contatto con la teglia.

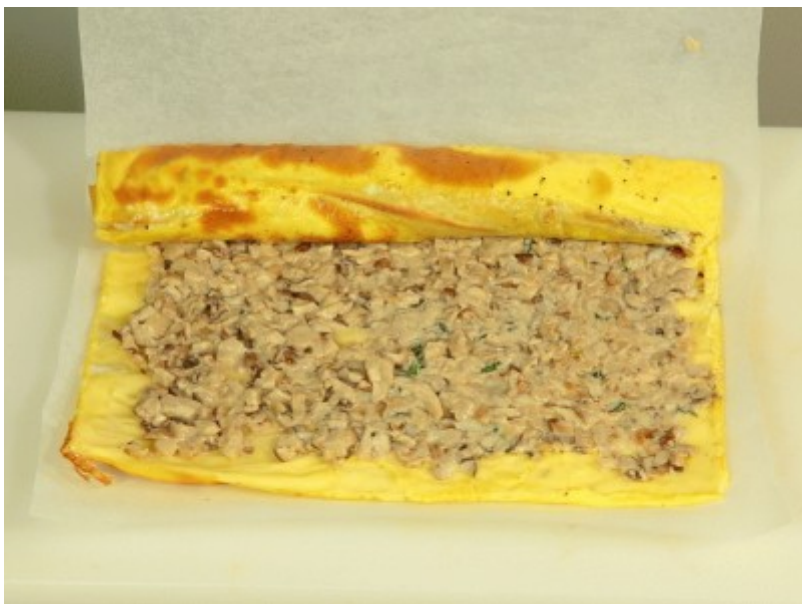
Tritate le cipolle per il ripieno. Soffriggete i funghi tritati in olio o burro caldo, aggiungete le cipolle e lasciate cuocere fino a che il liquido dei funghi sia quasi evaporato del tutto.



- 5 Condite con sale e pepe, e, a piacere, basilico o timo. Se si volesse un ripieno più morbido, sarebbe sufficiente aggiungere un po' di panna al composto di funghi.



6 Distribuite i funghi sulla frittata e arrotolate.



- 7 Trasferite delicatamente il rotolo in una pirofila da forno e cospargetene la superficie con il formaggio grattugiato.



- 8 Scaldate il rotolo di frittata a 200°C fino a che il rotolo risulti ben gratinato prima di servire.