

Rotolo di frittata con prosciutto e scamorza

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
Cottura: 30 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Basso

Il rotolo di frittata al prosciutto e scamorza, servito in questa simpatica pirofilina monoporzione, rappresenta uno sfizioso antipasto caldo (o secondo piatto, perché no!) dal gustoso sapore di affumicato dato sia dal prosciutto di Praga sia dalla scamorza. E' un modo diverso e originale per servire e gustare la solita frittata, in una veste colorata ed elaborata.



Ingredienti per due frittate

>> Burro 30 gr	>> Sale q.b.
>> Pepe una spolverata	>> Uova 6 medie

...per la besciamella

>> Burro 20 gr
>> Farina 20 gr
>> Latte fresco intero 200 ml
>> Noce moscata grattugiata una spolverata
>> Sale q.b.

...per il ripieno

>> Prosciutto cotto di Praga 180 gr	>> Scamorza (provola) affumicata 180 gr
---	---

per le pirofile e per cospargere

>> Burro q.b. per ungere	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 40 gr
>> Pangrattato 2 cucchiari	

Preparazione



Preparate la besciamella con gli ingredienti indicati seguendo la ricetta che troverete cliccando [qui](#). Una volta pronta, mettetela in una ciotolina e nel frattempo preparate le frittate sbattendo le uova in una terrina con il sale e il pepe (1); mettete a fondere metà del burro in una padella antiaderente (del diametro di 24 cm) (2) versandovi poi metà del composto di uova preparato (3).



Cuocete questo composto da ambo le parti (aiutatevi a girare la frittata con un coperchio), e quando la frittata sarà pronta, adagiatela in un piatto che la contenga (4). Fate così anche per la seconda metà del composto di uova. Prendete le frittate e spalmate su ognuna di esse, dividendolo, il composto di besciamella (5). Disponete sopra ogni frittata metà delle fette di prosciutto di Praga (6),



e sopra ancora, metà delle fette di scamorza affumicata, tagliate sottilmente (7) (magari a macchina), quante ne servono per coprire il prosciutto cotto. Arrotolate la frittata strettamente (8) e preparate la seconda nello stesso modo, poi avvolgete i rotoli in carta di alluminio (9) e fateli riposare per almeno un'ora, in frigorifero.



Trascorso il tempo necessario, togliete i rotoli dall'alluminio e tagliateli a fette di circa 1 cm (10). Imburrate 4 pirofiline monoporzione e cospargetele di pangrattato (11); per ogni pirofilina disponete le fette di mezzo rotolo leggermente sovrapposte, a spirale. Cospargete la superficie di ogni pirofilina, contenente le fette di frittata, con del parmigiano grattugiato (12) e infornate per circa 15 minuti sotto il grill del forno già caldo. Servite quindi i vostri rotoli di frittata con prociutto e scamorza ben caldi nelle pirofile stesse.

Consiglio

Se volete, al posto del parmigiano e del burro, potreste coprire parzialmente le pirofile con qualche cucchiaio di besciamella, e un pizzico di erba cipollina tritata o prezzemolo.

Curiosita'

Riguardo al **prosciutto di Praga**, si può dire che proprio **Trieste** ha salvato la sua produzione, in quanto questo salume, nato nella stupenda **città sulla Moldava**, qui non si produce più da diversi anni. Il **Friuli Venezia Giulia** è invece diventata la sua seconda patria, in quanto la sua produzione continua appunto nella città di Trieste.

Consigli per gli acquisti



Struttura: in alluminio fuso, base laccata Coprilama, piatto, paratia: in alluminio ossidato Albero portalama su doppio cuscinetto a sfere Motore professionale ventilato 230V - 50Hz Lama professionale, temperata Anello fisso di protezione della lama Spessore di taglio fino a 14 ÷ 16 mm Affilatoio fisso Ø Lama: 250mm Potenza motore: 140W Capacità di taglio: 230 x 185mm Corsa carrello: 255mm Peso: 14kg Dimensioni scatola: 48 x 53 x 39 cm

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli