

Rotolo di frittata farcito

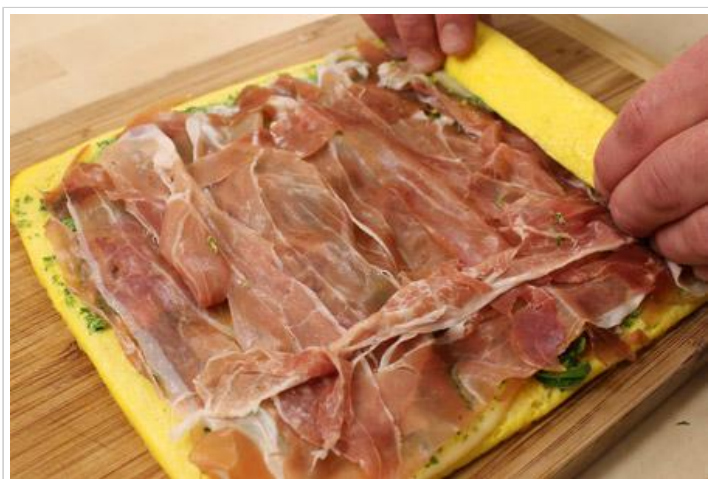
Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di raffreddamento



Il rotolo di frittata farcito è un ottimo secondo piatto ma può diventare un buon antipasto o una pietanza fresca e simpatica da portare ad un pic-nic; indubbiamente è un modo diverso per gustare la frittata.

Pratico e veloce da preparare grazie alla cottura in forno, questo rotolo di frittata realizzato in una teglia rettangolare, può essere preparato con largo anticipo, farcito e quindi riposto in frigorifero a insaporire fino al momento di servirlo.

Ingredienti per la frittata

>> Olio di oliva 1 cucchiaio	>> Sale q.b.
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 2 cucchiai	>> Uova 6
>> Pepe macinato q.b.	

...per il ripieno

>> Formaggio fresco scamorza o mozzarella a fette 250 gr	>> Rucola 20 gr
>> Prosciutto crudo a fette 120 gr	>> Pesto di rucola (o di basilico) 1 cucchiaio

Preparazione



Per preparare il rotolo di frittata farcito iniziate prendendo una teglia da forno della dimensione di circa cm 20 x 30, foderatela con della carta forno e ungetela con un po' di olio (1). Preparate la frittata sbattendo le uova in una ciotola assieme al formaggio grattugiato, il pepe e il sale (2). Versate le uova sbattute nella teglia (3) e ponetela in forno caldo a 180° per 15 minuti.



Quando la frittata sarà cotta, estraete la teglia (4), eliminate la carta forno e adagiatela su un tagliere; quando sarà tiepida, farcite la frittata adagiando su di essa le fette di scamorza e spalmate sopra il pesto di rucola (vedi la ricetta cliccando [qui](#)) o il pesto di basilico,





coprite con delle foglie di rucola fresca (7) e infine con uno strato di prosciutto crudo (8). Arrotolate quindi la frittata e avvolgetela ben stretta con della pellicola trasparente (9) cercando di stringerla quanto basta per renderla compatta e tenere la forma; ponete quindi il rotolo di frittata farcito in frigorifero a compattare e insaporire per almeno un'ora. Trascorso il tempo necessario, togliete delicatamente la pellicola trasparente dal rotolo di frittata, tagliatelo a fette e disponetelo su di un piatto da portata.

Consiglio

Servite il rotolo di frittata accompagnandola con dell'insalata mista o altre verdure di vostro gusto.