

Il rotolo di frittata con prosciutto e scamorza

Ecco un'idea sfiziosa e stuzzicante, perfetta per una cena in famiglia: un rotolo di frittata al forno con un ripieno di prosciutto e formaggio. La preparazione è semplice: la frittata viene cotta in forno (così è più leggera!) e poi, farcita e arrotolata, viene gratinata in modo da fondere leggermente il formaggio.

Il risultato? Un rotolo morbido che si scioglie in bocca, e che piace molto anche ai bambini!



Ingredienti

- 6 uova
- 100 g di latte
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di scamorza
- Sale
- Olio extravergine di oliva

Come si fa

- In una ciotola, battete le uova con il latte, il parmigiano e un pizzico di sale.
- Foderate uno stampo rettangolare piuttosto grande con la carta da forno (un consiglio: per farla aderire meglio, bagnatela prima e strizzatela bene) e ungetela con un filo di olio evo.
- Versate le uova nello stampo e mettetelo nel forno già caldo, a 180 °, lasciando cuocere per 8-10 minuti al massimo, finché le uova non si sono rapprese.
- Estraete lo stampo e disponete sopra la fruttata il prosciutto cotto e la scamorza a fette. Quindi, aiutandovi con la carta da forno, arrotolate la frittata.
- Mettetela quindi, sempre con la sua carta da forno, in uno stampo da plumcake e informate nuovamente, per pochi minuti, finché la scamorza non si sarà leggermente sciolta.
- Estraete il rotolo dal forno, lasciatelo intiepidire leggermente e affettatelo.