

Rotelle di frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 18 Settembre 2019 09:28 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 18 Settembre 2019 09:49



La frittata, per alcuni introdotta in Europa dagli Arabi, nel corso dei secoli è stata rielaborata in centinaia di modi differenti; il Maestro Martino in un suo libro la celebrava con borragine, menta, maggiorana e salvia.

Comunque essa era annoverata già da Apicio nel *de re coquinaria* come "pandetta" ossia contenitore di ogni cosa, a sottolinearne la versatilità che la caratterizza ancora oggi, soprattutto nelle cene sbrigative.

Rotelle di frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 18 Settembre 2019 09:28 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 18 Settembre 2019 09:49

Ingredienti per 6 persone (teglia rettangolare 20 x 26 cm)

Per la frittata:

8 uova

500 gr di zucchine

100 gr di parmigiano

Prezzemolo tritato

Sale e pepe

Per la farcitura:

300 gr di prosciutto cotto a fette

Rotelle di frittata

Scritto da Administrator

Mercoledì 18 Settembre 2019 09:28 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 18 Settembre 2019 09:49

1 stracchino da 250/300 gr.

Sgusciate le uova in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e pepe, mescolate con una forchetta.

Unite il parmigiano, le zucchine grattugiate con l'apposito attrezzo e il prezzemolo. Mescolate bene il composto.

Rivestite una teglia con la carta da forno bagnata e strizzata e versatevi il composto di uova e zucchine, distribuendolo uniformemente.

Infornate a 180° per circa 20 minuti e comunque quando vedrete che la frittata all'interno è abbastanza asciutta, ma sempre cremosa.

Sfornate la frittata e lasciatela raffreddare.

Distribuite, quindi lo stracchino cercando di spalmarlo su tutta la superficie della frittata, e poi le fette di prosciutto cotto.

Aiutandovi con la carta da forno arrotolate la frittata, fino a formare un cilindro e avvolgetelo ben stretto nella pellicola.

Tenete il rotolo in frigorifero, un paio di ore prima di servirlo rimuovere la pellicola, tagliatelo a fette e servite in un piatto di portata decorato con songino.

Buon appetito!