

Rotolo di frittata al prosciutto e formaggio

Ingredienti

✓ Uova	4
✓ Cucchiaini di grana grattugiato	4
✓ Spinacini freschi e puliti	30 g
✓ Formaggio spalmabile	200 g
✓ Robiola	100 g
✓ Prosciutto cotto affettato	100 g
✓ Olio extravergine di oliva	
✓ Sale	

Preparazione

1. Rompete le uova, aggiungete gli spinacini crudi, il grana e un pizzico di sale. Frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
2. Spennellate un foglio di carta forno con un filo di olio, usatelo per rivestire una teglia da 34x25 cm. La parte che avete spennellato deve aderire alla teglia affinché la carta vi si ancori e non si muova. Versate ora il composto di uova e spinaci nella teglia, distribuendolo in maniera uniforme: questa operazione è molto importante affinché la frittata rettangolare che otterrete possa essere facilmente arrotolata, senza rompersi.
3. Cuocete per 10-15 minuti in forno statico preriscaldato a 180°. Sfornate, rimuovete delicatamente la carta forno e poggiate la frittata su un piano da lavoro. Lasciate raffreddare.
4. Nel frattempo trasferite i formaggi in una ciotola e amalgamateli con una spatola. Trasferite la frittata su un foglio d'alluminio.
5. Spalmate delicatamente la crema al formaggio su tutta la superficie della frittata. Stendete sulla crema le fette di prosciutto.
6. Partendo dal lato più corto, avvolgete la frittata formando un rotolo. Chiudetela con il foglio di alluminio, trasferitela in frigorifero e fatela riposare almeno 2 ore.
7. Al momento di servire, rimuovete l'involucro, eliminate le estremità irregolari del rotolo, tagliatelo a rondelle e trasferitelo su un piatto da portata.