

Rotolo di frittata farcito con scamorza e mortadella



ingredienti

4 uova
50 g di mortadella
50 g di scamorza affumicata
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di pangrattato (facoltativo)
poco olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

40 min

4 persone

procedimento

Ungere con poco olio una teglia 25 x 18 cm, distribuendolo con un pennello. In una ciotola, sbattere le uova, quindi incorporare il prezzemolo, il pangrattato e regolare di sale e pepe. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti o comunque fino a cottura completa, facendo attenzione a non cuocerla troppo, e tenendo presente che i tempi e la temperatura potrebbero variare in base alle caratteristiche del proprio forno.

A cottura completata, sformare la frittata e adagiarla su un foglio di carta da forno. Affettare la mortadella e la scamorza affumicata, quindi distribuire un primo strato con fette di mortadella ed un secondo strato di formaggio. Arrotolare la frittata ed arrotolarvi intorno il foglio di carta da forno, chiudendolo alle due estremità come una caramella.

Rimettere in forno all'interno della teglia usata in precedenza, per circa 10-15 minuti. A cottura ultimata, eliminare la carta da forno, tagliare a fette e servire subito.