

STRUDEL DI FRITTATA

Ingredienti

- sale
- 4 uova
- prezzemolo
- prosciutto cotto (50gr)
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- fiocchi di latte (200gr)

Come si prepara

Sbattere le uova con una presa di sale, prezzemolo tritato e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Versare metà del composto in una padella antiaderente e preparare una frittata rigirandola non appena si stacca dal fondo.

Adagiare su carta assorbente e preparare una seconda frittata.

Adagiare le frittate su carta argentata, stendervi fettine di prosciutto cotto e fiocchi di latte e arrotolare facendo attenzione che non si rompano.

Riporre il rotolo ottenuto in frigo per un'ora.

Togliere la carta argentata a tagliare il rotolo in dischi di 2 centimetri di spessore.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	142 kcal 595 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, new, feste, strudel, tradizionale, frittata, mediterraneo

