

Rollò di frittata - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

E' una normale frittata trasformata in rollò.

Preparate il vostro abituale composto per la frittata che deve risultare mediamente denso, quindi uova, sale, pepe, pangrattato, grana o parmigiano grattugiato, cipolla grattugiata, prezzemolo o basilico.

Immaginate la vostra padella divisa in 3 zone (avvolgimento vicino a voi, cottura al centro e impasto crudo aggiunto man mano nella zona più distante da voi). Man mano procedete, rivestite tutta la superficie interna già cotta del rollò con strisce alternate di prosciutto a fette e fettine di formaggio tipo provola dolce.

Nella sequenza che vedrete, chi cucina è a destra della foto.



Si unge con olio una grande padella antiaderente, tamponandola con carta da cucina, la si mette sul fuoco e si inizia con un mestolino dell'impasto messo sul lato della padella più vicino a voi.



Aspettate che solidifichi la parte a contatto col fondo della padella e "grattate" via, con una spatola o col lato lungo della forchetta, l'eccedente composto ancora crudo, indirizzandolo verso il centro della padella. Occhio a non interrompere mai la continuità della superficie, niente fessure nè crepe!



Sulla superficie così ripulita iniziate a mettere i condimenti: formaggi e fette di prosciutto o altro.

Nel frattempo si è solidificata anche la parte spostata in avanti quindi grattate il rimanente impasto crudo e aggiungete un mestolino di impasto nella zona della padella un pò più lontana da voi, sempre attaccando i margini di impasto cotto e crudo.



Arrotolate dall'inizio (zona della padella vicina a voi) e spostate tutto il composto, ormai solidificato, vicino a voi dove la zona è rimasta libera quando avete iniziato ad arrotolare.





Aggiungete altro composto crudo





E così fino alla fine dell'impasto.







*Non abbiate fretta tra i vari passaggi, altrimenti il composto rimane crudo.
Alla fine cuocete ancora per qualche minuto il rollò da tutti i lati.*



Servire a fette.