



Rotolone di frittata prezzemolo e parmigiano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Manu99

secondi piatti - uova - prezzemolo

Ingredienti x 3 persone circa:

4 uova

3 cucchiaini di parmigiano

sale q.b.

prezzemolo tritato abbondante (circa 2/3 cucchiaini tritati)

2 cucchiaini di latte

Procedete come a voler fare una frittata, sbattendo bene le uova con tutti gli ingredienti, poi fate cuocere in una padella capiente la frittata facendola raccogliere su di un solo lato dalla padella, e rompendola spesso con una forchetta come se voleste ancora sbattere la frittata, in questo modo si cuocerà più in fretta e prenderà la forma di un rotolone, fatto questo toglietela dalla padella e in quest'ultima preparate una salsa con metà di pomodori pelati, della cipolla e del sale, non appena si sarà leggermente rappresa inserirvi dentro il rotolone di uova, e coprite con il coperchio lasciando cuocere ancora x pochi minuti, giusto il tempo che si insaporisca, fatto questo spegnete, tagliate a fette il rotolone e servitelo con la salsa di pomodoro e decorate con un ciuffetto di prezzemolo e qualche capperone. Lo so che non è proprio un piatto raffinato, ma vi assicuro che è un'ottima alternativa alla classica frittata!

ecco la foto dopo averlo cotto e dato forma dopo averlo messo nella salsa e quindi tagliato e servito

