



Frittata arrotolata con spinaci e mortadella - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Frittate e uova - fontina

ingredienti per 4 persone:

500 gr di spinaci
4 uova
2 fette di mortadella
100 gr di fontina o asiago
sale, pepe
grana grattugiato
prezzemolo

lavare, lessare e strizzare gli spinaci eliminando tutta la loro acqua, infine tritararli e tenerli da parte.
battere le uova con un pizzico di sale, grana grattugiato e prezzemolo tritato.
tagliare a listarelle il formaggio asiago.
cuocere le uova in una larga padella con olio bollente formando una frittata.
disporre sulla superficie il formaggio a listarelle e la mortadella
coprire con gli spinaci tritati e cominciare a arrotolare delicatamente la frittata.
continuare la cottura per un paio di minuti ancora, scolare su carta assorbente e servire in tavola il rotolo di frittata caldo o freddo, tagliato a fette.

