

Rotolo di frittata ripiena

Questa è una ricetta tipica della mia regione. Molto sostanziosa e molto saporita, e anche molto comoda perchè si può servire fredda quindi si può tranquillamente preparare il giorno prima.



Ingredienti per 4 persone:
per la frittata:

- 6 uova
- 80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale, pepe, noce moscata

per il ripieno:

- 200 gr di ricotta di mucca
- 1 cipolla
- 100 gr di mortadella a fette
- 4-5 fettine di emmenthal
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Preparare la frittata sbattendo bene le uova con il sale, il pepe e una generosa grattugiata di noce moscata. Aggiungere il Parmigiano Reggiano e mescolare bene per amalgamare il tutto. Ungere una teglia da forno rettangolare, versarvi il composto e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in padella

con due cucchiaini di olio di oliva. Quando sarà ben dorata, spegnere la fiamma e lasciare raffreddare. A parte lavorare bene la ricotta con il sale e il pepe, infine unire la cipolla e mescolare bene.

Quando la frittata è cotta, toglierla dal forno e lasciarla raffreddare. Spalmarla con la ricotta facendo uno strato uniforme. Coprire con le fette di mortadella tagliate non troppo sottili, e per ultimo ricoprire il tutto con le fettine di Emmenthal. Avvolgere la frittata su se stessa, quindi fasciarla completamente con un foglio di alluminio come fosse una sorta di salsiccia. Rimetterla in forno a 160° e cuocere per altri 20 minuti.

Una volta trascorso questo tempo, togliere il cartoccio dal forno e lasciare raffreddare completamente. Tagliare a fette soltanto una volta freddo e impiattare.

Se preparate il piatto il giorno prima, tagliate le fette soltanto poco prima di servire.