

Rotolo di frittata ripieno

Se siete alla ricerca di un secondo piatto estivo fresco e gustoso, potete optare per *il rotolo di frittata ripieno*, una soluzione colorata e buona da mangiare, in grado di far felici grandi e bambini.



Per prima cosa bisogna fare la frittata. Sbattete **6 uova di gallina allevata libera**, con un **sistema di alimentazione alla frutta** (in macelleria le trovate, hanno un gusto "vero") in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale, del **formaggio di Vacche rosse**. Versate il composto in una teglia da forno ed infornate. Il forno deve essere a 180° e la cottura deve essere di circa 15 minuti.

Quando la frittata sarà pronta, toglietela dal forno ed adagiatela su della carta da forno, su un tavolo, in attesa che si raffreddi. Quando sarà fredda adagiate sulla frittata della mozzarella a fettine, del **Prosciutto Cotto al Naturale** e della rucola fresca. Se volete potete anche spalmare sulla mozzarella del pesto genovese fresco. A questo punto potete avvolgere la frittata e avvolgerla con della pellicola trasparente, in maniera che non si apra. Ponete nel frigorifero e tenetela qui per circa un'ora, così da raffreddarsi completamente e da farla insaporire.

Quando sarà il momento di portare *il rotolo di frittata in tavola*, toglietelo qualche minuto prima dal frigo, togliete la carta trasparente e tagliatela a fettine di circa un centimetro, adagiandole su un piatto da portata o direttamente nei piatti singoli.

Tra le varianti, potete optare, invece che per il Prosciutto Cotto al Naturale, del **Prosciutto del Consorzio di Parma del miglior salatore**, della **Mortadella bio** o della **Bresaola di Carne Italiana**, a seconda dei vostri gusti. Inoltre, al posto della rucola potete optare per degli spinaci. Inoltre, al posto della mozzarella classica, potete optare per della mozzarella di bufala.

Tutti gli ingredienti li trovate in macelleria