



Ingredienti:

- 3 uova
- una manciata di prezzemolo tritato
- formaggio grana grattugiato
- formaggio philadelphia
- alcune fette di prosciutto cotto
- sale e pepe

Preparazione:

Romperle le uova in una ciottola, aggiungere un cucchiaio di acqua e sbattere fino a quando saranno ben amalgamate.

Aggiungere il prezzemolo, il grana, sale e pepe.

In una padella antiaderente sciogliere un pò di burro, quando sarà ben caldo aggiungere la metà delle uova e formare una frittata.

Fare lo stesso con l'altra metà e lasciare intiepidire.

Quando saranno tiepide spalmarle con il philadelphia e coprire con le fette di prosciutto.

Arrotolare e avvolgere con della pellicola per alimenti, lasciare i rotoli formati nella pellicola fino a quando non si divideranno più.

Si possono mangiare sia freddi che scaldati a vapore. Come antipasto se tagliati a piccoli pezzi o come secondo se lasciati interi o tagliati a metà.