

Rotolo di frittata verde con speck e stracchino

 soniaperonaci.it/ricetta/formaggio/rotolo-frittata-verde-speck-stracchino/

13.6.2016

E' proprio vero: quando una ricetta già buona è anche coloratissima l'acquolina aumenta a dismisura. Ogni stagione ha la propria tavolozza; in inverno c'è il [cavolo rosso](#) formidabile contorno, in estate i freschissimi spiedini di frutta, in autunno l'avvolgente [pumpkin pie](#)... e la primavera? Quella è la stagione del risveglio della natura, delle prime scampagnate, dei picnic e la mia ricetta colorata preferita è senza dubbio il rotolo di frittata verde con speck e stracchino! Spinaci brillanti a dare una marcia in più e la delicatezza della farcitura a legare tutto.

Questa bontà conquista gli occhi ancor prima di assaggiarla, catalizzando su di sé tutta l'attenzione e la fame degli ospiti. Credimi, la divorano sempre in un baleno! Vien proprio voglia di avvolgere questo rotolo di frittata per bene e riporlo in un grazioso cestino, per esser subito pronti ad una gita fuori porta; la cottura in forno, inoltre, garantisce una frittata soffice e leggera, che permette di abbondare se vuoi con la farcitura.

Dopo la mia [frittata ripiena di crudo e taleggio](#), ti faccio girare la testa con il rotolo di frittata verde con speck e stracchino: se ti perdi durante la gita, sarà colpa del vortice!





PREPARAZIONE: 10 min. COTTURA: 20 min. RIPOSO: 20 min DIFFICOLTÀ: facile COSTO: economico

Rotolo di frittata verde: ingredienti per 6 persone, per una teglia da 30 x 22 cm

uova medie 6
spinaci freschi 200 gr*
Grana Padano 50 gr
sale q.b.
pepe nero macinato q.b.

Per il ripieno

stracchino 160 gr
speck 80 gr

Rotolo di frittata verde: procedimento

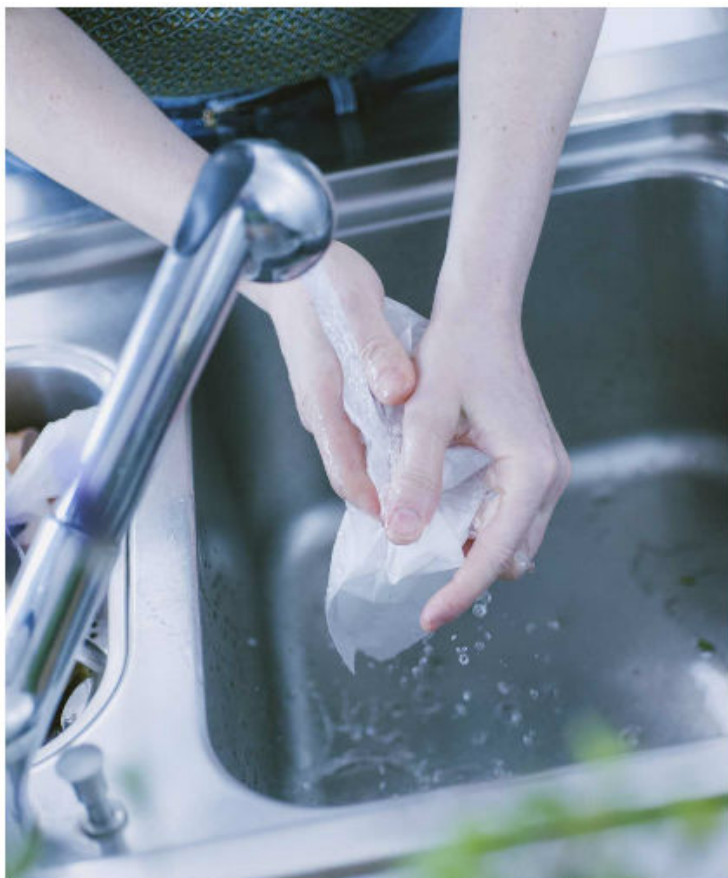
Per fare il rotolo di frittata verde con speck e stracchino, inizia dalla base di frittata. Sbatti le uova in una ciotola, poi trasferiscile in un food processor o in un mixer. Lava e asciuga gli spinaci, quindi aggiungili alle uova un po' alla volta per fare in modo che si tritino ed incorporino in modo omogeneo. Infine, aggiungi anche il Grana Padano grattugiato.



Frulla bene tutti gli ingredienti e aggiusta di sale e pepe macinato. Fodera la teglia con abbastanza carta da coprire anche i bordi.



Prendi la porzione di carta forno, bagnala sotto l'acqua corrente, strizzala e asciugala con un canovaccio pulito. Se la stendi di nuovo noterai che è diventata molto più morbida, perfetta per foderare bene la teglia e rimanere nella posizione in cui la metti. Versa ora la base della frittata nella teglia foderata.



Livella la superficie se necessario e infornala in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti. Una volta pronta, togliila dalla teglia ancora attaccata alla carta forno e lasciala intiepidire ma foderandola completamente con la pellicola trasparente: in questo modo non si seccerà ma rimarrà elastica per l'arrotolamento.



Elimina la pellicola trasparente e spalma lo stracchino su tutta la superficie; copri poi tutto con le fette di speck, sovrapponendole di qualche millimetro per una copertura uniforme. Aiutandoti con la carta forno sottostante, arrotola la frittata partendo dal lato corto.



Arriva fino in fondo, quindi avvolgi il rotolo nella stessa carta forno torcendo gli eccessi di carta ai lati per tenerlo in forma. Lascialo riposare una decina di minuti; sfoderalo, taglialo a fette e servi il rotolo di frittata verde con speck e stracchino!



Rotolo di frittata verde: note

*Gli spinaci freschi, in questa ricetta, non devono essere cotti o sbollentati ma aggiunti a crudo: ciò per evitare accumulo d'acqua nel composto e soprattutto per conservare tutto il loro intenso sapore.

Io ho cotto la frittata in forno per ottenere una consistenza elastica e leggera, ma puoi procedere anche in padella aggiungendo però un po' di olio. Una volta cotta, lasciala raffreddare come indicato nella ricetta.

Al posto dello speck puoi scegliere del prosciutto cotto o della mortadella per un sapore più intenso; al posto dello stracchino puoi scegliere un formaggio fresco spalmabile come il philadelphia!

Rotolo di frittata verde: conservazione

Puoi conservare il **rotolo di frittata verde** con speck e stracchino per 2 giorni in frigorifero, anche già a fette, in un contenitore a chiusura ermetica. Non consiglio di congelarlo.

Formaggio mins mins0 minsIl rotolo di frittata verde con speck e stracchino è l'ideale per una gita fuori porta, o per portare in casa bontà e allegria!

Ingredients:

- formaggio fresco spalmabile
- formaggio grattugiato
- Grana Padano
- speck
- spinaci
- stracchino
- uova

Directions:

Sbatti 6 uova in una ciotola, poi trasferiscile in un food processor o in un mixer. Lava e asciuga 200 g di spinaci, quindi aggiungili alle uova un po' alla volta. Aggiungi 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato. Frulla bene e aggiusta di sale e pepe. Prendi una porzione di carta forno per ricoprire la teglia, bagnala, strizzala e asciugala. Versa la base della frittata, livella la superficie e cuoci in forno a 180° per 20 minuti. Toglila dalla teglia ancora attaccata alla carta e lasciala intiepidire ma foderandola completamente con la pellicola. Elimina la pellicola e spalma 160 g di stracchino; copri tutto con le fette di speck (80 g). Con la carta forno arrotola la frittata partendo dal lato corto. Arriva fino in fondo, quindi avvolgi il rotolo nella stessa carta forno torcendo gli eccessi ai lati. Lascialo riposare, poi sfoderalo, taglialo a fette e servi il rotolo di frittata verde con speck e stracchino!



giugno 13, 2016Sonia Peronaci