ROTOLO DI FRITTATA GRANDE ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 200 g di tonno,
- 100 g di maionese,
- 3 fette di prosciutto cotto,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 2 cucchiaini di latte,
- 1 cucchiaio di farina,
- 50 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Mescolate le uova, il latte, la farina, il sale e il formaggio.

Scaldate l'olio in una larga padella, versatevi il composto e cuocetelo.

Trasferite la frittata su un tagliere coperto da alluminio.

Coprite la frittata (ancora tiepida altrimenti si può rompere quando si arrotola) con il prosciutto, lasciando libero un bordo di circa 1 centimetro.

Sul prosciutto spalmate il tonno tritato e amalgamato in una terrina assieme alla maionese.

Lavate e asciugate una cucchiata di capperi, tritateli finemente e stendeteli uniformemente sulla farcitura di tonno.

Arrotolate la frittata aiutandovi con il foglio di alluminio e ponetela in frigorifero per almeno due ore.

Servitela affettata.