
ROTOLO DI FRITTATA ALLE FAVE

Ingredienti per 8 persone:

- g 250 di pecorino dolce,
- g 150 di fave fresche, sgranate e pelate,
- 4 uova e 4 tuorli,
- erba cipollina,
- timo,
- burro,
- sale,
- insalatina.

Sbattete i tuorli e le uova, conditeli con sale, pepe macinato, un trito di erba cipollina e timo, poi con il composto preparate 3 frittate uguali cuocendole, una alla volta, in padella con una noce di burro, senza voltarle, in modo che da un lato restino morbide.

Accomodate ogni frittata su un foglio di carta da forno, con il lato più morbido verso l'alto, e cospargetele con il pecorino a scaglie e le fave, tutto equamente diviso.

Avvolgete ogni frittata nella sua carta, legate i rotoli, infornateli a 150° per 7 minuti, poi sfornateli, lasciateli raffreddare fuori dalla carta e infine tagliateli a rondelle, che servirete su un letto di insalatina novella.