



## Rotolo di Frittata agli Spinaci

### Ingredienti

6 uova

500 gr. di spinaci surgelati

1 vaschetta da 200 gr. di formaggio Philadelphia

150 gr. di prosciutto cotto a fette

sale e pepe q.b.

parmigiano reggiano

Nonostante la semplicità si tratta di un rotolo di frittata molto gustoso e versatile; infatti può essere servito come antipasto, ma anche come secondo nelle calde serate estive.

Cuocere gli spinaci, tritarli ed asciugarli in un padellino.

Sbattere le uova, amalgamarle con gli spinaci quindi aggiungere sale, pepe e parmigiano.

Stendere il composto in una teglia dove possa venire uno strato molto sottile.

Cuocere in forno a 180° per circa 10/15 minuti. Una volta che la frittata sia raffreddata, spalmare con il Philadelphia e coprire con il prosciutto cotto. Arrotolare, avvolgere nella pellicola trasparente e tenere in frigorifero (meglio prepararlo il giorno prima).

Al momento di mangiarlo affettare e servire.