



# Involtini di frittata

23 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MINTEMPO DI COTTURA  
20 MINCALORIE  
310K

NOTE

## INGREDIENTI

8 Uova

60 g di Toma

12 fettine sottili di pancetta tesa

60 g di Parmigiano

1 cucchiaio di Amido di mais (maizena)

100 ml di Latte

2 rametti di Timo fresco

Noce moscata

Paprika

Sale e Pepe

## Preparazione

- Mettete l'amido in una ciotolina e scioglietelo con il latte freddo.
- In una terrina versate le uova e sbattetetele leggermente, unite composto di latte e amido, il parmigiano, una grattugiata di noce moscata, delle foglioline di timo, una presa di sale e pepe. Sbattete fino a ottenere un composto spumoso.

- Foderate una teglia rettangolare (di circa 36 cm x 25 cm) con carta da forno, spennellatela con un filo di olio e versatevi il composto di uova, in modo che raggiunga uno spessore di 3-4 mm.
- Mettete la teglia in forno già caldo a 180°C e fate cuocere per 10-12 minuti, il tempo che si addensi, quindi sfornate e lasciate intiepidire.
- Rovesciate la frittata su un piano, staccate delicatamente la carta da forno e tagliatela in rettangoli uguali (circa 12 per 4 persone).
- Distribuite sulla superficie di ogni rettangolo di frittata la toma tritata finemente, arrotolateli abbastanza stretti e avvolgete intorno a ogni involtino una delle fettine di pancetta preparate, che fermerete con uno stecchino.
- Disponete gli involtini in una pirofila appena oliata, fate scaldare in forno per 7-8 minuti a 180°C. Sfornateli, spolverizzateli con un pizzico di paprika e serviteli subito.

Carla Marchetti