

Rotolo di patate con scamorza e prosciutto cotto



Piatto unico facilissimo da preparare e molto gustoso, il rotolo di patate ti permette di sbizzarrirti ed usare gli ingredienti che più ti piacciono o che hai a disposizione. Buono mangiato caldo e niente male mangiato il giorno successivo, può essere una buona idea per pic nic o pasti all'aperto.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 30'

Cottura: 30'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di patate
- 4 uova
- 200 gr di scamorza affumicata
- 120 gr di prosciutto cotto
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- sale

Ecco come preparare il rotolo di patate con scamorza e prosciutto cotto. Pela le patate e grattugiale grossolanamente in una ciotola, aggiungi il parmigiano grattato, le uova ed il sale. Amalgama bene gli ingredienti.

Ecco come preparare il tonno in crosta di pistacchi e sesamo. Trita grossolanamente i pistacchi e mischiali in un piatto cupo con i semi di sesamo e un pizzico di sale e pepe.

Togli dal forno e stendi nel preparato le fette di formaggio ed il prosciutto cotto. Arrotola il tutto eventualmente aiutandoti con la carta da forno, cerca di mantenere il rotolo stretto.

Puoi ripassare il rotolo in forno per pochi minuti per aiutare la scamorza a sciogliersi. Il rotolo di patate è pronto per essere tagliato e servito.