

Rotolo di frittata alle zucchine con stracchino e prosciutto cotto



Il rotolo di frittata alle zucchine, ripieno di prosciutto cotto e stracchino è molto gustoso e comodo da mangiare freddo anche il giorno successivo. Non è troppo pesante e gli ingredienti sono semplici: la cottura della frittata in forno richiede un minimo di manualità ma il risultato è sorprendentemente gustoso!

Esecuzione: media

Preparazione: 20'

Cottura: 20'

Dosi per 4 persone

Lava bene le zucchine e grattugiale con la parte grossa della grattugia in una ciotola. Prendi un'altra ciotola e sbatti le uova con il parmigiano, aggiungi le zucchine ed aggiusta di sale e pepe.

Versa il composto in una teglia o stampo da forno delle dimensioni di 30x20 cm foderata con carta da forno. Cuoci nel forno a 180° C per circa 20 minuti.

Una volta sfornato, arrotolalo aiutandoti con la carta da forno e lascialo raffreddare. Quando si sarà raffreddato, apri il rotolo facendo molta attenzione a non romperlo: spalmaci sopra lo stracchino e stendi le fette di prosciutto cotto sopra il formaggio.

A questo punto arrotola nuovamente la frittata sempre aiutandoti con la carta da forno e lascialo in frigo così avvolto a raffreddare per almeno un'ora.

Taglia il rotolo di frittata alle zucchine con stracchino e prosciutto cotto e servi.

Se non hai una teglia da forno adeguata, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per uno stampo da 20x30 cm:

- 4 uova
- 500 g di zucchine
- 150 g stracchino
- 100 g prosciutto cotto
- 20 g parmigiano
- pepe
- sale