

Rotolini di frittata



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 7 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 200 g di OVOVEG VALSOIA
- / 100 ml di SOYA CLASSICO VALSOIA
- / 80 g di farina
- / Olio di semi di mais
- / 90 g di AFFETTATO VEGETALE GUSTO PROSCIUTTO CRUDO VALS
- / 200g di MORBIDINO VALSOIA
- / Rucola
- / Sale
- / Pepe
- / Noce moscata

Procedimento

1. In una terrina mescolate l'Ovoveg, la farina, la bevanda di soia e insaporite con sale e noce moscata.
2. In una padella antiaderente di 20 cm di diametro, spennellata di olio, versate metà della pastella.
3. Cuocete per 2-3 minuti, rigiratela e terminate la cottura per altri 2-3 minuti a fiamma media.
4. Procedete allo stesso modo con la pastella rimasta.
5. Farcite la frittatina con un leggero strato di morbidino, qualche fetta di Affettato vegetale e la rucola.
6. Arrotolate e avvolgete in un foglio di carta forno. Formate allo stesso modo l'altra frittata.
7. Prima di servire tagliate il rotolo a tocchetti.