



GIRELLE TRICOLORE

Difficolt: Media



Davvero un simpatico e facilissimo piatto freddo! Basta preparare una sottile frittata di spinaci al forno e farcirla con Philadelphia, olive verdi e prosciutto crudo ... un vortice di bont  e di freschezza!!! Per renderli ancora pi  d'effetto serviamoli a m  di lecca lecca infilandovi uno spiedino!!!

- olive verdi denocciolate 80gr.
- philadelphia 280gr.
- prosciutto crudo 100gr.
- spinaci surgelati 350gr.
- uova 4
- burro 20gr.
- parmigiano 40gr.
- pepe
- sale

Mettiamo a scongelare gli spinaci in una padella con dell'acqua e copriamo
Appena vediamo che si sono scongelati togliere il coperchio e lasciar evaporare l'acqua, salare e aggiungere il burro.



In una terrina sbattere le uova con il sale, il pepe e il parmigiano



Unirvi gli spinaci ormai raffreddati

E versare il composto in una teglia rettangolare foderata con carta forno



In forno preriscaldato a 200° per circa 10 minuti
Tirare fuori e lasciare raffreddare
Farcirla con Philadelphia e pezzetti di olive verdi





E per finire uno strato compatto di prosciutto crudo sottile
Con l'aiuto della carta forno arrotolare delicatamente la frittata



Tenerla in forma avvolta dalla carta forno e mettere in freezer per circa 40 minuti (questo passaggio ci aiuterà moltissimo per affettarla senza deformarla)

Tagliarla con un coltello molto affilato e infilzare ogni fetta con uno spiedino, impiattare con qualche pomodorino e una foglia di basilico

Ideale per un buffet, un antipasto sfizioso o un secondo piatto freddo molto gustoso.



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi