

Frittata alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: mezzo cucchiaino
- Origano: q.b.
- Parmigiano: 50 gr
- Pecorino: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr
- Uova: 5



Preparazione

Il rotolo di frittata alla pizzaiola è una ricetta salva-cena eccezionale. La preparo spesso quando ho tante uova e non so cosa fare per cena e la farcisco sempre in modo diverso. Oggi l'ho fatta alla pizzaiola ed è venuta una vera delizia, è abbastanza leggera perché non è fritta ma è cotta in forno e ha un ingrediente segreto che la rende gonfia e morbidissima!

Il rotolo di frittata alla pizzaiola è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa mettete le uova all'interno di una ciotola e sbattetele con una forchetta.

Unite il parmigiano e il pecorino grattugiati, il bicarbonato, la **Passata di Pomodoro Pomì**, il sale, il pepe, l'origano e mescolate. Versate il composto all'interno di una pirofila rivestita con carta forno ed infornatela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, dovrà cuocersi per bene.

Trascorso il tempo, capovolgete la frittata su di una teglia, farcitela con la scamorza e arrotolatela, posizionate la parte della chiusura verso il basso in modo che non si apra.

Infornate nuovamente il **rotolo di frittata** alla pizzaiola per circa 5 minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.

Il rotolo di frittata alla pizzaiola è pronto, tagliatelo a fette e servitelo, è delizioso e super filante!

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiaini

