



## Rouleau d'omelette aux épinards avec Luganighetta Gran Riserva

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 16 œufs
- 200g épinards frais
- 160g fromage Grana Padano râpé
- 480g fromage scamorza fumé
- 720g Luganighetta Gran Riserva
- à v. une touffe de persil déjà lavée
- à v. poivre

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Tapisser de papier sulfurisé une plaque rectangulaire d'environ 20x35 cm.
3. Hacher les épinards avec du persil.
4. Décortiquer les œufs dans un bol et les battre avec une fourchette.
5. Ajouter les épinards hachés, le fromage Grana Padano et une pincée de poivre et bien mélanger.
6. Verser le mélange dans la poêle et faire cuire pendant 5-6 minutes.
7. Il doit devenir ferme, mais ne doit pas prendre de couleur.
8. Retirer la plaque du four, retourner l'omelette sur une planche à découper et retirer délicatement le papier sulfurisé.
9. Retourner à nouveau l'omelette, la recouvrir d'un morceau de film alimentaire, l'enrouler encore chaude en commençant par le côté le plus court et l'envelopper dans un film alimentaire pour qu'elle prenne forme.
10. Laisser refroidir.
11. Pendant ce temps, couper le fromage scamorza en tranches et diviser la Luganighetta Gran Riserva en 3

morceaux de la longueur de votre rouleau.

12. Faire revenir les morceaux de saucisses dans une poêle antiadhésive avec 3 cuillères à soupe d'huile pendant 3-4 minutes et retirer du feu.
13. Dérouler l'omelette, et la farcir avec les tranches de scamorza et les 3 morceaux de saucisse.
14. Enrouler à nouveau et l'envelopper dans du papier d'aluminium ; placer sur une plaque de cuisson et la mettre au four pendant 15 minutes.
15. Servir le tout en tranches chaudes et l'accompagner d'une salade mêlée.