



## Rotolo di frittata agli spinaci con Luganighetta Gran Riserva

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 16 uova
- 200g spinacini già lavati
- 160g Grana Padano grattugiato
- 480g scamorza affumicata
- 720g Luganighetta Gran Riserva
- q.b. un ciuffo di prezzemolo già lavato
- q.b. pepe

### Preparazione

1. Accendere il forno a 180°.
2. Foderare di carta da forno una teglia rettangolare di circa 20x35 cm.
3. Tritare gli spinacini con il prezzemolo.
4. Sgusciare le uova in una ciotola e sbatterle con una forchetta.
5. Unire il trito di spinacini, il Grana Padano e un pizzico di pepe e mescolare bene.
6. Versare il composto nella teglia e cuocerlo per 5-6 minuti.
7. Dovrà risultare fermo, ma non dovrà prendere colore.
8. Togliere la teglia dal forno, capovolgere la frittata su un tagliere e staccare delicatamente la carta da forno.
9. Rigitare nuovamente la frittata, coprirla con un pezzo di pellicola alimentare, arrotolare finché è ancora calda partendo dal lato più corto e avvolgerla nella pellicola alimentare affinché prenda la forma.
10. Far raffreddare.
11. Nel frattempo, tagliare la scamorza a fettine e dividere la Luganighetta Gran Riserva in 3 pezzi della lunghezza del vostro rotolo.

12. Far rosolare i bocconcini di salsiccia in una padella antiaderente con 3 cucchiari di olio per 3-4 minuti e toglierla dal fuoco.
13. Srotolare la frittata, farcirla con le fettine di scamorza e i 3 pezzi di salsiccia.
14. Arrotolarla nuovamente e chiuderla a caramella in un foglio di alluminio; appoggiarla su una teglia e infornarla per 15 minuti.
15. Servirla a fette tiepida e accompagnarla con un'insalata mista.