Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

GIRELLE DI SPINACI CON FORMAGGINI E PROSCIUTTO COTTO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Formaggini

INGREDIENTI

INGREDIENTI
- 1 confezione di Formaggini Parmareggio
- 300 g spinaci lessati
- 2 uova medie
- 20 g Parmigiano Grattugiato Parmareggio
- 20 g Maionese
- 3 Fette prosciutto cotto
- q.b. sale

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE
TEMPO: 60 MINUTI
DIFFICOLTA': bassa

Frullare insieme spinaci lessati, uova, Parmigiano Reggiano Grattugiato e sale. Versare l'impasto in una teglia da forno rivestita di carta forno e stendere uniformemente.
Cuocere in forno già caldo a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare in frigo e intanto preparare la farcia mescolando i formaggini con la maionese.
Una volta fredda prendere la base, stendere la crema di Formaggini e le fette di prosciutto cotto. Arrotolare dal lato corto, avvolgere con pellicola e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.
Una volta riposato, prendere il rotolo e tagliare a fette spesse 1 centimetro, posizionare su un vassoio e servire.