

AMICI A CENA

Per 4 persone ■ Facile ■ Preparazione 15 min. + il riposo ■ Cottura 35 min.

Rotolo alle erbe con caprino e olive

- padella + ciotola + piastra + pelapatate
- 8 uova
- 3 zucchine
- 10 steli di erba cipollina
- 1 ciuffo di aneto
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 60 g di olive nere snocciolate
- 400 g di caprino fresco
- 20 g di tartufo nero o salsa al tartufo (facoltativi)
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



DA BERE:
Müller Thurgau
Cantina d'Isera, vino
bianco trentino



1 Griglia le zucchine. Sciacquale e asciugale; spuntale e taglie a fettine sottilissime con un pelapatate o una mandolina. Scalda una piastra e cuoci le fettine di zucchine 1-2 minuti per parte. Trasferiscile man mano su un piatto e spolverizzele con sale e pepe.

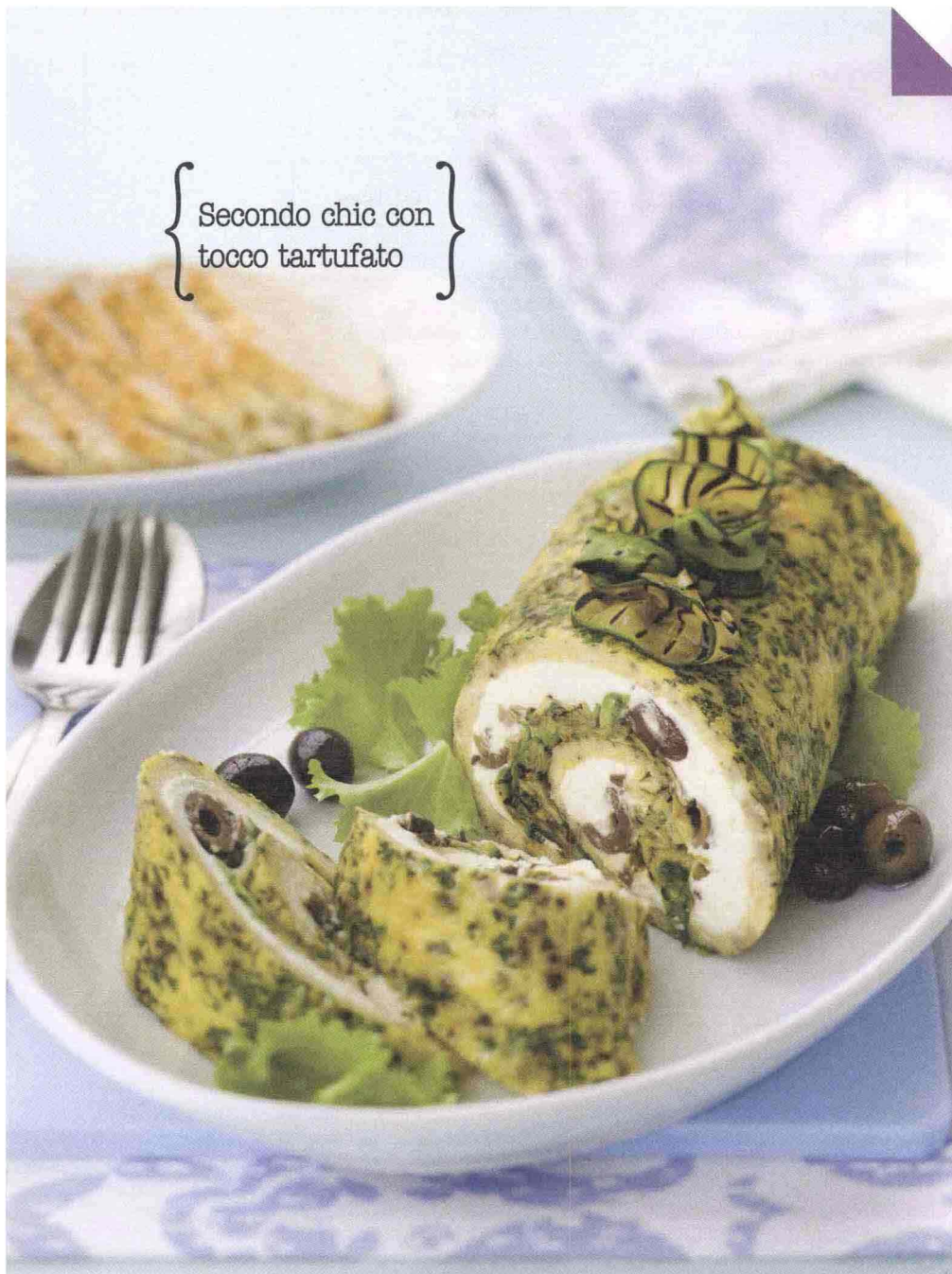
2 Fai la frittata. Ricava le foglie dell'aneto e del prezzemolo, sciacquale, asciugale e tritale finemente; tagliuzza con le forbici l'erba cipollina. Sbatti le uova in una ciotola con 1 pizzico di sale e di pepe e 2 cucchiaini di olio; poi incorpora le erbe aromatiche e il **tartufo nero** grattugiato o la salsa al tartufo, se li usi. Versa il composto in una teglia bassa di circa 20x30 cm, foderata con un foglio di carta da forno, bagnata e strizzata. Cuocila in forno già caldo a 170°C per circa 20 minuti. Estrai la teglia e lascia intiepidire leggermente la frittata, poi arrotolala dal lato corto, aiutandoti con il foglio di carta da forno, avvolgi i lati a caramella e lasciala raffreddare.

3 Completa e servi. Srotola la frittata, spalmala con il caprino, spolverizza la superficie con le olive tritate grossolanamente e coprila con uno strato di zucchine. Riavvolgi, aiutandoti con la carta, e trasferisci il rotolo in frigorifero per 1 ora, poi servilo tagliato a fette.

tartufo nero

È una specie di fungo sotterraneo che cresce preferibilmente intorno alle radici delle querce, ma anche dei pioppi e dei noccioli. Meno pregiato di quello bianco, ha colore nero-bruno e superficie rugosa. Il suo aroma si sviluppa pienamente durante la cottura e si usa per aromatizzare piatti di pasta, uova, ripieni, ecc. Se non lo trovi, puoi usare, una salsa al tartufo come quella a fianco, della linea "I Sapori delle Regioni" (Auchan, 130 g, a 2,75 €).

Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Syndication



{ Secondo chic con
tocco tartufato }