



Rotolo di spinaci con salmone



Ingredienti per 6 persone

600 g	Spinaci
250 g	Philadelphia
200 g	Salmone affumicato
50 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 6	Uova
n° 1	Spicchio di aglio
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale fino
q.b.	Pepe nero

Preparazione

1. Lavare e mondare gli spinaci quindi scottarli in abbondante acqua salata.
2. Strizzare e tritare molto finemente col coltello gli spinaci.
3. Versare un filo d'olio in una padella antiaderente e aggiungere l'aglio; quando sarà scurito aggiungere gli spinaci e cuocere per circa 5 minuti. Una volta pronti rimuovere l'aglio e lasciarli intiepidire.
4. In una ciotola sbattere le uova con il sale, il pepe e il Parmigiano Reggiano, quindi aggiungere gli spinaci e mescolare bene per amalgamare il tutto.
5. Prendere una teglia da forno foderata con della carta forno, ungetela con dell'olio poi versateci il composto in modo che sia il più uniforme possibile.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10-15 minuti, poi sfornate e lasciar raffreddare completamente.
7. Stendere sul piano di lavoro un foglio di carta forno e inumidirla leggermente, quindi appoggiarvi sopra la frittata agli spinaci. Spalmare delicatamente il Philadelphia fino a ricoprire tutto e distribuire in modo uniforme le fette di salmone.
8. Arrotolare la frittata partendo dal lato lungo, avvolgerla poi nella pellicola trasparente e metterla a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Passato il tempo rimuovere la pellicola trasparente e tagliare a fette di 3-4 cm di spessore e servire.