

SPIRALI ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 2 vaschette di Philadelphia Light da 125 g,
- 4 uova,
- 100 g di speck,
- un cucchiaino di semi di finocchio,
- sale e pepe.

Sbattete 4 uova con sale e pepe e preparate 4 frittatine sottili, in un tegame antiaderente unto di olio. Spalmatele con Philadelphia Light e spolverizzate con semi di finocchio pestati. Disponetevi sopra le fettine di speck private del grasso. Avvolgete le frittatine su se stesse in modo da formare degli involtini e poneteli in frigorifero per un paio di ore. Tagliateli a rondelle e serviteli con dell' insalata di stagione condita con una salsetta preparata con un cucchiaino di senape mescolato a un poco di olio, aceto, sale e pepe.