

ROTOLO DI UOVA

Ingredienti per 4:

- 5 uova,
- 150 g di tonno sottolio,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Sfregare con l'aglio le pareti di una terrina, rompersi le uova, salare e pepare, quindi sbatterle bene.

Cuocere la frittata e adagiarla su un foglio di carta oleata.

Sgocciolare il tonno, sminuzzarlo, unire il prezzemolo tritato e mescolare.

Distribuire il composto sulla frittata e arrotolarla.

Avvolgerla nella carta oleata e far riposare per 3 ore in luogo fresco.

Togliere la carta, affettare il rolo di frittata e servire.