



ROTOLO DI UOVO TRICOLORE

Ingredienti:



Per 20 persone circa

20 uova

700 g di panna

5 zucchine tagliate a *julienne*

150 g di grana

basilico

sale e pepe

500 g di mascarpone

500 g di prosciutto cotto



Preparazione:



Sbattere le uova con la panna.

Unire il grana, il sale, il pepe ed il basilico tritato.

Stendere l'impasto su una placca rivestita di carta forno.

Coprirlo con le zucchine ed infornare a 140° per 15 minuti circa. Togliere dal forno.

Attendere qualche minuto poi spalmare il mascarpone e stendere il prosciutto cotto.

Arrotolarlo, lasciarlo riposare in frigo e servire a fette.