



LE RICETTE PARMAREGGIO

# GIRELLE DI SPINACI CON FORMAGGINI E PROSCIUTTO COTTO

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco  
Formaggini

## INGREDIENTI

### INGREDIENTI

- 1 confezione di [Formaggini Parmareggio](#)
- 300 g spinaci lessati
- 2 uova medie
- 20 g [Parmigiano Grattugiato Parmareggio](#)
- 20 g Maionese
- 3 Fette prosciutto cotto
- q.b. sale

## DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

TEMPO: 60 MINUTI

DIFFICOLTA': bassa

Frullare insieme spinaci lessati, uova, Parmigiano Reggiano Grattugiato e sale. Versare l'impasto in una teglia da forno rivestita di carta forno e stendere uniformemente.

Cuocere in forno già caldo a 180°C per 15 minuti. Lasciare raffreddare in frigo e intanto preparare la farcia mescolando i formaggini con la maionese.

Una volta fredda prendere la base, stendere la crema di Formaggini e le fette di prosciutto cotto.

Arrotolare dal lato corto, avvolgere con pellicola e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Una volta riposato, prendere il rotolo e tagliare a fette spesse 1 centimetro, posizionare su un vassoio e servire.