ROTOLO DI FRITTATA AL FORNO JENNY

3 uova intere

2 zucchine medio piccole grattugiate

1 pizzico di lievito in polvere

3 cucchiai abbondanti parmigiano

3-4 gambi di prezzemolo tritato

2 etti di prosciutto cotto (alla fine ne avanza ma è meglio non lesinare)

emmental a fette confezionato ma non a sottilette perchè con il calore non rimangono compatte

Accendere il forno a 180°

Unire uova con parmigiano. Aggiungervi il lievito e il prezzemolo tritato. Grattugiarvi dentro le zucchine,salare e mescolare bene il composto.

Allargare la carta da forno in una teglia rettangolare. Versarvi il composto.Farlo cuocere per circa 15 minuti (deve diventare leggermente brunito).

A fine cottura aspettare che la base diventi tiepida(se è fredda si rompe nell'avvolgerla)quindi stendevi sopra uno strato di emmental e uno di prosciutto cotto. Formare un rotolo nel senso della lunghezza della teglia ACCOMPAGNANDOLO CON LA CARTA DA FORNO. Lasciarlo raffreddare completamente poi girarlo e tagliarlo a fette.