



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

## Involtini alle uova

### Ingredienti per 1 involtino

- 1 uovo
- 1/2 avocado
- 1 pomodoro non tanto maturo
- formaggio morbido spalmabile
- prezzemolo o coriandolo tritato
- burro
- succo di limone
- sale, pepe

Sbattete l'uovo con un po' di prezzemolo tritato, sale, pepe. Imburrate una padella antiaderente e cuocete da entrambe i lati. Mettete a raffreddare per qualche istante su un piatto poi spalmate con il formaggio e riempite con qualche fettina di pomodoro e avocado tagliati finissimi (spruzzate l'avocado con un po' di succo di limone per evitare che annerisca). Arrotolate con un po' di forza per far sì che l'involentino resti compatto, poi tagliate a piacere e servite.