



Frittata ripiena

Ingredienti per 4 – 5 persone

10 uova medie

200 Grammi di provola oppure scamorza bianca a fette

120 Grammi di prosciutto cotto

50 Grammi di parmigiano reggiano oppure grana padano, grattugiato

Qualche rametto di erba cipollina

Olio extravergine d'oliva q. b.

Sale fino e pepe q. b.

Preparazione

Tagliate i rametti di erba cipollina. Affettate la provola o la scamorza. Se nel negozio la trovate già affettata potete prendere quella. Rompere le uova in una ciotola grande. Quindi sbatterle con una forchetta oppure con una frusta a mano. Aggiungere il formaggio grattugiato. Aggiungere anche i rametti di erba cipollina. Aggiustare di sale e pepe.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti. Dividere in due ciotole. Versare in una padella di 24/26 cm di diametro un filo d'olio. Dopo che si sia scaldato versare il contenuto di una delle due ciotole.

Coprire con un coperchio e fare cuocere a fiamma vivace per ca. 2 – 3 minuti. Ora girare la frittata con l'aiuto o del coperchio oppure di un piatto. Capovolgere la frittata e riporla nuovamente nella padella e lasciare cuocere l'altro lato per altri 2 minuti senza il coperchio.

Trasferire la frittata su un piatto e tenerla da parte.

Ungere nuovamente la padella e fate cuocere il contenuto della seconda ciotola. Seguire le stesse istruzioni come avete fatto con la prima frittata.

Dopo che l'avete girata e si è cotto anche il secondo lato distribuire le fettine di formaggio sulla superficie della frittata. Mettere anche le fette di prosciutto.



Prendere la frittata che avete messo da parte. Adagiarla la frittata sopra il prosciutto. Il lato con le cipolline visibili va messo verso l'alto.

Coprite la padella con il coperchio e fate cuocere per ca. 1 – 2 minuti, affinché il formaggio si inizia a sciogliere delicatamente.

Trasferire la frittata su di un piatto oppure un vassoio. Tagliare a spicchi.



©delizie d'Amelia