



## FRITTATA CON PREZZEMOLO FRESCO

20 minuti · Senza glutine · Serve per 2

Questa frittata è la ricetta perfetta per il brunch veloce, condita con prezzemolo fresco e feta salata per un delizioso piatto a base di uova.

### Ingredienti

6 uova  
1/4 tazza di latte  
1/2 peperoncino  
1/2 cucchiaino di sale  
100gdi formaggio tipo fontina  
1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato  
2 cucchiari di feta sbriciolata

### Istruzioni

Preriscaldare il forno a 170°C. In una ciotola capiente, sbattere le uova con il latte, il peperoncino, il sale e metà del formaggio. Lasciare in disparte in frigo.

Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio, versare il composto di uova. Cospargere uniformemente con formaggio ed il prezzemolo.

Lasciare cuocere sul fornello finché i bordi non si sono rappresi ma il centro è traballante, circa 4-5 minuti.

Cuocere in forno per 15 minuti o fino a quando le uova si saranno gonfiate e la superficie sarà dorata. Raffreddare per 10 minuti, passare una spatola di silicone intorno al bordo della padella e sotto la frittata, dovrebbe scivolare via sul piatto da portata. Cospargete con la feta e servite.

### COME FACCIO A SAPERE QUANDO LA MIA FRITTATA È COTTA?

È facile cuocere troppo una frittata e finire con un pasticcio gommoso e friabile invece di ottenere qualcosa di leggero e soffice come una nuvola. Dovrai cuocere la frittata in forno finché il centro non sarà più tremolante con i bordi dorati. Questa ricetta risulterà anche con una superficie dorata data dal formaggio cosparso sopra.

Questa frittata al prezzemolo è la ricetta perfetta per un brunch veloce condita con feta salata e piccante per un delizioso piatto a base di uova.

<b>TEMPO DI PREPARAZIONE</b> 5 MINUTI	<b>TEMPO DI COTTURA</b> 15 MINUTI	<b>TEMPO TOTALE</b> 20 MINUTI
--	--------------------------------------	----------------------------------



RICETTA X 2 • CAL 561pp

