

Frittata al forno con ricotta e spinaci

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 40 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La frittata al forno con ricotta e spinaci è un piatto unico molto ricco e sostanzioso ma al contempo è un antipasto che può essere preparato con largo anticipo e servito a piccoli trancetti in un buffet.

Questa idea della frittata con ricotta e spinaci unisce il gusto leggermente amarognolo degli spinaci con quello morbido della ricotta stessa che alleggerisce la preparazione.



Per la frittata

>> Burro q.b.	>> Pangrattato q.b.	>> Sale q.b.
>> Emmentaler 100 gr	>> Pepe q.b.	>> Spinaci freschi 400 gr
>> Grana Padano grattugiato 3 cucchiari	>> Porri 1	>> Uova medie 5
>> Olio di oliva 3 cucchiari	>> Ricotta fresca 250 gr	

Preparazione



Affettate sottilmente il porro, dopo avergli tolto le prime foglie e eliminando la parte più verde del gambo; scaldate tre cucchiari di olio in una padella antiaderente e fate imbiondire il porro (1); lavate bene gli spinaci ed eliminate i gambi più grandi, scolateli e poi unitevi al porro (2), alzate la fiamma e fate cuocere per qualche minuto. sbattete bene le uova con sale e pepe (3) a piacere,



unitevi la ricotta fresca (4) e sbattete ancora, poi unitevi il grana grattugiato (5) e l'emmenthal grattugiato (6), e sbattete di nuovo.



Strizzate molto bene gli spinaci e il porro (7) e tritateli a coltello (8). Imburrate e spolverizzate con pangrattato uno stampo tondo da 23cm (9) (anche uno a cerniera),



unite gli spinaci al composto (10) quindi versatelo nello stampo (11); passate in forno caldo a 180° e cuocete per almeno 30-40 minuti; la frittata sarà pronta quando inizierà a staccarsi bene dai bordi dello stampo e l'interno non sarà più cremoso (12).

Consiglio

Al posto degli spinaci si possono tranquillamente usare delle biette o delle coste, dopo averle ben mondare e private della parte più dura dei gambi.

