

Frittata ripiena



Ingredienti:

2 uova

50 ml latte

2 cucchiari parmigiano

2 fette prosciutto cotto

2 fette scamorza

sale

Sbatti bene l'albume con un pizzico di sale finché diventa montato. Unisci i tuorli, latte e parmigiano. Mescola delicatamente e versa nella padella leggermente oleata. Copri con MC e cuoci sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti, poi bassa 2 minuti. Gira la frittata, prosegui solo 1 minuto a fiamma bassa. Poggia solo sulla metà il prosciutto e la scamorza. Chiudi a semicerchio e continua a fiamma bassa 1 minuto. Gira di nuovo, usa fiamma bassa ancora 1 minuto.

Servi con dei pomodorini o altro contorno a scelta.

Eliza Sestov