

Frittata texana



Ingredienti

6 Uova

60 gr di pancetta a fette sottili

140 gr di fagioli rossi in scatola

Peperoncino q.b.

Sale q.b.

Olio evo q.b.

PREPARAZIONE

Disporre in una padella a bordo alto un filo d'olio, la pancetta tagliata a listarelle coprire con MCSD e rosolarla a fiamma media poi aggiungere i fagioli sciacquati e scolati, far andare qualche min a fiamma media con MCSD. Battere le uova con sale e peperoncino , aggiungerle in padella e girare il composto 2/3 volte con movimenti circolari dall'esterno verso l'interno, coprire con MCSD e cuocere per 5/6 min a fiamma bassa. Spegnere la fiamma e lasciare in autocottura per 3/4 min. con MCSD. Terminata l'autocottura si consiglia di sollevare MCSD, asciugarlo, riposizionarlo sulla padella e far riposare la frittata un paio di min. Servire capovolta dal lato dorato

su piatto da portata.

N.B. Con MCSD si ottiene una cottura omogenea anche senza girare la frittata, tuttavia se preferite dorarla da entrambi i lati girarla dopo 5/6 min di cottura a fiamma media, coprire con MCSD e proseguire la cottura a fiamma bassa fino a doratura desiderata.

I tempi di cottura si riferiscono a frittate di spessore di 2/3 cm.

Lorena Vecchini