

Quadrati di frittata con pesto fresco e carote colorate



Ingredienti:

12 uova
100 g rucola
20 g erba cipollina
200 ml panna vegetale
100 g pecorino grattugiato
carote bianche, arancioni, viola
50 g basilico fresco
50 g noci di macadamia
1 spicchio d'aglio
sale, pepe

Pulisci le carote e cuoci nell'acqua in tal modo da rimanere al dente. Una volta raffreddate taglia a fette sottili e condisci con sale, pepe e olio evo.

Sbatti le uova con dado vegetale o sale, aggiungi la rucola tagliata grossolanamente, l'erba cipollina, la panna vegetale, il pecorino grattugiato e pepe.

Spennella con olio evo il fondo ed i bordi della lasagniera. Versa a freddo il composto di uova e copri con MCSD. Cuoci sul fornello grande 2 minuti a fiamma alta, 10 minuti a fiamma medio-bassa poi 5 minuti in autocottura. Lascia raffreddare a taglia a quadretti.

Sopra ogni quadretto metti del pesto (frulla con il minipimer basilico, noci di macadamia, aglio se piace, sale o dado vegetale,

pepe, olio evo e un pò di acqua) e poi decora alternando le fettine di carote di vari colori.

Servi su un letto d'insalata con dei fiori commestibili.

Eliza Sestov