

Tortine frittata con zucchini



Ingredienti:

5 uova

100 g prosciutto o speck

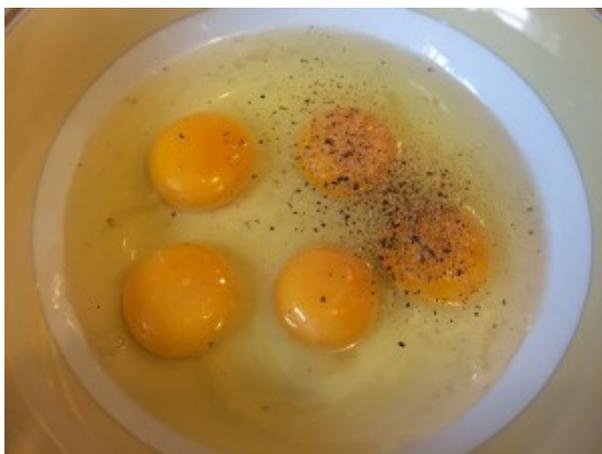
1 zuccina

50 g parmigiano

50 g asiago

sale, pepe

Sbattete leggermente le uova con sale e pepe.



Grattugiate la zuccina sui fori grandi e strizzatela.
Unite la zuccina alle uova sbattute insieme al
parmigiano. Regolate di sale e pepe. Foderate gli
stampini con prosciutto.



Versate nei stampini le uova con zucchine e metteteli
nella teglia. Al centro di ogni tortino mettete un
cubetto di asiago. Poggiate la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi a fiamma medio.bassa per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.