

SECONDI PIATTI

Frittata al forno con zucchine, pancetta e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 150 g di ricotta
- 2 zucchine grandi
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 fette di galbanino a cubetti
- 1 confezione di pancetta già tagliata.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le zucchine a cubetti e metterle in padella con un filo d'olio, coprire con un coperchio e a metà cottura aggiungere un po' di acqua, cuocere per 20 minuti e far raffreddare.

A parte, sbattere le uova, aggiungere un po' di sale e latte. Unire, quindi, il parmigiano, il

prezzemolo, la ricotta, le zucchine, il galbanino e, per ultima, la pancetta.



2 Ora mettere il tutto in una teglia foderata da carta da forno.



3

Infernare a 180°C per 30 minuti ed eccola pronta per essere servita.

