

ANTIPASTI E SNACK

## Frittata di ricotta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

4 uova  
200 g di ricotta  
sale  
pepe  
formaggio grattugiato q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere insieme le uova, il sale, il pepe ed il formaggio grattugiato.



- 2 Tenere uno o due cucchiai di uova sbattute da parte ed unirle alla ricotta, precedentemente lavorata con un cucchiaio fino a ridurra in crema.



- 3 Mettete le uova sbattute in padella e appena sono cotti i bordi,



- 4 mettermi sopra la crema di ricotta e cercare di creare uno strato uniforme, incoperchiare e continuare la cottura.



- 5 Cuocere come una normale frittata, solo fare attenzione a girarla perchè la parte di ricotta resta cremosa e si attacca di più alle pareti e rischia di bruciarsi.

