

SECONDI PIATTI

Frittata di spinaci al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [32 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **frittata di spinaci al forno** è resa diversa dalla cottura che le regala un aspetto più solido e imponente: è perfetta come work food del giorno dopo, come cena non impegnativa ma anche come antipasto, servita in piccole monoporzioni come queste! Provate la ricetta e la rifarete spessissimo!

INGREDIENTI

UOVA 8

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER FARCIRE

SPINACI già lessati - 300 gr

EDAMER 80 gr

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la frittata di spinaci al forno, una volta lessati gli spinaci bisogna

strizzarli bene e tritarli a coltello, in una padella con 3 cucchiaini di olio farli saltare per qualche minuto aggiustando di sale. Intanto sbattere le uova con il parmigiano, sale e pepe. Imburrare una pirofila da 26 cm. Aggiungere gli spinaci e circa 60g di Edamer grattugiato. Amalgamare il tutto e versare il composto di uova. Uniformare il contenuto ed aggiungere il restante Edamer grattugiato sopra il composto. Passare in forno per 25 minuti a 180C° statico, più 3 minuti di grill. Rimuovere la frittata dalla pirofila e servire.

CONSIGLI

Quanto tempo si conserva la frittata agli spinaci?

Puoi conservarla anche 24 ore in frigorifero, in un contenitore adatto.

Posso utilizzare gli spinaci surgelati?

Certo, ci vorrà un po' più di tempo per lessarli, ma il risultato sarà identico

Ho della provola secca posso aggiungerla?

Certo otterrai un bell'effetto filante!

Adoro questa versione mi daresti altre ricette di frittata?

Sul sito di cookaround trovi tantissime idee, ma puoi subito provare la [frittata di zucchini](#) e la [frittata di cipolle](#)