

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 cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

### PER FARCIRE

SPINACI già lessati - 300 gr

EDAMER 80 gr

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari 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](#)