

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittata dolce di uva

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 6 uova
- 1 cucchiaio pangrattato
- 2 cucchiaini zucchero a velo
- 3 cucchiaini zucchero semolato
- 25 g burro
- 24 acini uva bianca e nera
- 1 bicchierino brandy

### PREPARAZIONE

**1** Sbattere i tuorli con il pangrattato, unire le chiare montate a neve e versare il composto in una padella con il burro.

Adagiarvi gli acini d'uva fatti macerare per 1 ora con il brandy e lo zucchero semolato, infornare per pochi minuti, spolverizzare di zucchero a velo e servire fredda.