

SECONDI PIATTI

Frittatine ripiene

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 uova
1/2 l di latte
parmigiano grattato
fette di salumi vari
salsa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
basilico
un po' di burro
3 cucchiaini di farina
olio
noce moscata
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbattere un uovo alla volta salare.



2 In un padellino antiaderente preparare le cinque frittatine che devono essere molto sottili.



- 3 Preparare una besciamella soda, con il latte, il burro e la farina. Una volta cotta aggiungere il parmigiano a piacere, i salumi tagliati a dadini o striscioline. Mettere da parte.

Preparare una salsa di pomodoro con l'aglio e il basilico.



- 4 Riempire le frittatine una alla volta con la besciamella, aromatizzare secondo il gusto con noce moscata e avvolgerle a cannellone.





5 Mettere la salsa di pomodoro sul fondo della teglia.



6 Accomodare le frittatine nella teglia ben strette tra loro in modo che non restino spazi e coprirle di salsa con qualche fiocchetto di burro.



7 Infornare a forno caldo 160° per 10 minuti. Sevire calde ma non bollenti.

