

SECONDI PIATTI

Tortino di frittata 3 colori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova
100 g spinaci cotti e strizzati
50 g parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
2 cucchiaini di latte
burro
noce moscata
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Sbattete le uova con latte, formaggio, sale, pepe e noce moscata.

Dividete in 3 parti il composto e aggiungete ad una parte la salsa di pomodoro e ad un'altra parte gli spinaci tritati finemente aggiustando di sale.

Prendete i tre composti, versateli in tre terrine imburrate ed infornate a 180° cuocendo a bagnomaria fino a quando si saranno rassodati.

Controllate che siano ben cotti, capovolgete in un piatto e servite ancora caldi accompagnati con una salsa di pomodoro fresco o tiepidi con pomodorini in insalata.

