

SECONDI PIATTI

# Frittatine ripiene

di: *ropa55*

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.

