

# Frittata di mele

Senza glutine



## Ingredienti per una padella da 20 cm

*3 uova*

*80 gr di ricotta senza lattosio*

*60 gr di zucchero semolato per la pastella*

*1 cucchiaio di zucchero semolato per le mele*

*60 gr amido di mais #*

*2 mele*

*25 gr di burro senza lattosio*

Cannella

1 pizzico di sale

Zucchero a velo per servire #

## **Procedimento**

*Tagliate le mele a dadini e fatele saltare in padella con il burro, un cucchiaio di zucchero e un pizzico di cannella, finché diventano morbide e leggermente caramellate. Preparate la pastella mescolando in una ciotola le uova con i 60 grammi di zucchero e un pizzico di sale. Aggiungete la ricotta e l'amido di mais setacciato e mescolate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate la pastella sulle mele e cuocete a fuoco dolce con il coperchio. Quando la base è ben cotta e la superficie risulta quasi asciutta, girate delicatamente la frittata aiutandovi con un piatto e completate la cottura anche dall'altro lato per qualche minuto. Lasciate intiepidire, aggiungete un po' di zucchero a velo e servite.*

**Ricetta dal web modificata per le mie esigenze**