

Frittata di ricotta

Senza glutine



Ingredienti

5 uova

450 gr ricotta senza lattosio

50 gr parmigiano grattugiato

180 gr scamorza senza lattosio

1/2 bicchiere di latte senza lattosio

Prezzemolo

Sale, pepe, noce moscata

Pangrattato senza glutine #

Procedimento

Mescolate le uova con il parmigiano poi con la ricotta ben scolata e sgranata con una forchetta. Aggiungete la scamorza tagliata, il bicchiere di latte, del prezzemolo tritato, e insaporite con sale, pepe e noce moscata. Mescolate per bene. Usate uno stampo o una teglia, mettete sul fondo un po' di pangrattato, versate il composto, spolverate ancora con una manciata di pangrattato ed infornate in forno già caldo a 180 °C per circa 25-30 minuti, o nella friggitrice ad aria per 15 minuti a 180 °C.

Ricetta originale di Rossella in padella riadattata senza glutine