

Frittata al forno con bietole e scamorza

Senza glutine



Ingredienti

4 uova

3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Sale, pepe e spezie a piacere q.b.

300 gr di bietole già cotte e ben strizzate

Scamorza q.b.

Procedimento

In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano, sale, pepe e le spezie fino a ottenere un composto omogeneo. Ungete leggermente una piccola pirofila o rivestite con carta forno e versate il composto di uova. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Sfornate e distribuite sopra le bietole cotte e la scamorza a fette. Rimettete in forno per pochi minuti, giusto il tempo di far sciogliere bene la scamorza. Sfornate e servite caldo.

Ricetta dal web