



UOVA E FRITTATE

# Frittata con ricotta ed erbe aromatiche

9 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
410K

NOTE

## INGREDIENTI

8 Uova

160 g di Ricotta vaccina

60 g di Parmigiano grattugiato

1 mazzetto di Basilico

1 mazzetto di Prezzemolo

Rosmarino fresco

Timo fresco

2 foglie di Salvia fresca

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Lavate le erbe aromatiche, asciugatele con cura e tritatele con la mezzaluna: dovrete ottenerne circa un cucchiaino colmo a persona.

- Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una frusta a mano.
- In un'altra ciotola setacciate la ricotta, in modo che non restino grumi, poi versatevi le uova poco alla volta, mescolando sempre con la frusta.
- Alla fine aggiungete il parmigiano e il trito di erbe, salate e pepate.
- Fate scaldare l'olio in una padella grande e antiaderente, poi versatevi il composto e cuocetelo a fiamma bassissima per circa 8 minuti, con il coperchio.
- Quando la base risulterà dorata e addensata, fate scivolare la frittata su un piatto grande. Appoggiatevi sopra la padella rovesciata e, con un movimento veloce, capovolgete la frittata, tenendo con una mano il piatto, ben aderente al bordo della padella.
- Cuocete per altri 7 minuti circa, sempre a fuoco basso, poi servite la frittata caldissima.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se non trovate tutte le erbe consigliate, usatene altre, a vostro piacimento. Potete anche adoperare delle erbe secche, tenendole per una mezzora in poco latte per ammorbidirle leggermente. Non esagerate però con la quantità, ne basta mezzo cucchiaino a persona.