

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## Frittata alla pizzaiola



La frittata è un piatto semplice e gustoso, ideale come secondo, come antipasto oppure piatto unico. La preparazione è facilissima, si può fare in mille modi e con infinite combinazioni di sapori per scatenare la fantasia. È uno dei piatti più amati dai bambini, ma anche dai più grandi. I principali metodi di cottura sono: in padella o al forno.

La cottura al forno, alternativa alla frittatura in padella, rende la frittata leggera ma ugualmente saporita.

Le proprietà nutrizionali della frittata sono sostanzialmente quelle dell'uovo, proteine e sali minerali, oltre a quelle dei diversi possibili ingredienti secondari.

### Ingredienti

- uovo pastorizzato gr. 200 (o 4 uova)
- passata di pomodoro gr. 30
- parmigiano reggiano gr. 15
- origano gr. 1
- olio e sale qb

### Preparazione

Amalgamare uovo, parmigiano reggiano, passata di pomodoro e aggiustare di sale. Ungere una pirofila, versare il composto e spolverizzare con l'origano.

Cuocere in forno a 170 °C per circa 30/40 minuti.



Caratteristiche ricetta:  
**FACILE**



Preparazione e Cottura:  
**45 MINUTI CIRCA**