

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Frittata ai carciofi



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 uova, 150 gr Carciofi freschi, 50 Gr. Ricotta,
50 Gr. Parmigiano reggiano, 5 Gr. Olio Evo, Sale Q.B

PREPARAZIONE:

Lavare e mondare i carciofi.

Tagliare a julienne i carciofi e metterli in casseruola con l'olio di oliva, salare e cuocere per 20 minuti.

In un contenitore mettere le uova il parmigiano la ricotta il sale e con una frusta mescolare il tutto.

Aggiungere i carciofi mescolare e cuocere in una casseruola antiaderente da forno 20 minuti a 180 gradi.

Tagliare in 4 porzioni e servirla calda

Buon Appetito!



Difficoltà: bassa



Preparazione: 40 minuti

Cottura: 20 minuti