



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002056 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2018 alle ore 11:43

da CLAUDIA TURRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza di frittata

Una ricetta che unisce due piatti semplici ma ricchi di gusto, di storia e di tradizione: una frittata che sembra pizza, cotta al forno, farcita con tanto pomodoro e olio. Profumata e colorata, una delizia per gli occhi ed il palato. Un piatto unico in cui si amalgamano sapori semplici, genuini, tipici della cucina povera e della tradizione.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g passata pomodoro
olio d'oliva q.b.
n. 4 uova
250 g ricotta
50 g parmigiano
n.1 spicchio d'aglio
un pizzico di lievito
un pizzico di bicarbonato
basilico
sale e pepe q.b.

Strumenti di cottura

Padellina, teglia, forno.

Preparazione

In una padellina fate soffriggere uno spicchio di aglio con poco olio, versate la passata di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e lasciate sul fuoco mescolando di tanto in tanto. Intanto, in una ciotola versate la ricotta (già setacciata per evitare che poi si formino grumi), incorporate le uova, il parmigiano, sale e pepe ed un pizzico di bicarbonato che servirà a far gonfiare in cottura la frittata. Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e fluido. Versatelo in una teglia rivestita di carta forno. Cuocete in modalità statica a 180° per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario sfornate e versate la passata di pomodoro al centro della frittata. Infornate nuovamente per altri 5 minuti. Servite decorata con qualche foglia di basilico.

La ricetta ha partecipato a:

Pomorosso d' Autore - In Sugo Veritas