



Frittata di carciofi al forno 2 - [Visualizza sul sito](#)
di silvia



Vegetariano

ho fatto qualche variante alla ricetta base di Cristina (avevo tanti carciofi)

Intanto li ho fatti lessare leggermente passandoli ,nell'apposita pentolina,al MO.

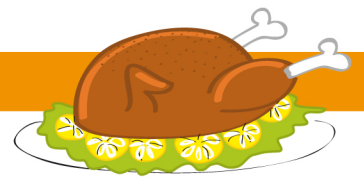
Ho diviso e metà e ad una metà ho aggiunto 4 uova, grana grattato e una confezione di ricotta che stava per scadere,sale e pepe, quindi messa in forno già caldo a 180° per 30 minuti.



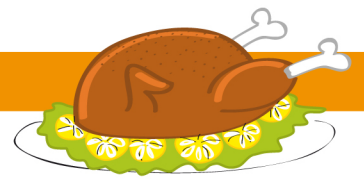
L'altra metà : 4 uova, grana e un goccio di latte,sale,pepe, ho fatto una bella frittatona.

Ho lasciato che freddasse e poi l'ho coperta con una mozzarella e del cacio cavallo.

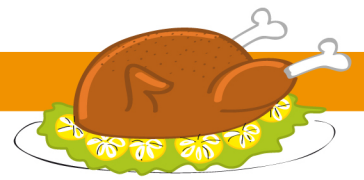
Ho arrotolato nella carta forno e rimessa in forno per una ventina di minuti (per dar tempo ai formaggi di sciogliersi)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it