

Frittata ai formaggi e fichi con prosciutto di Parma

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

1 Cucchiaino	Timo
2	Uova sbattute
2 Cucchiaini	Panna semigrassa
50 g	Sbrinz
60 g	Formaggio fresco
1 Cucchiaino	Mostarda Purée di Fichi Rossi
8	Fette di prosciutto di Parma
	Sale, Pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C.

Tritare finemente il timo. Amalgamare bene le uova, la panna, lo sbrinz e il timo, regolare di sale e di pepe e distribuire il composto in 12 stampini (p. es. quelli per muffin) ben imburrati.

Cuocere in forno per circa 6 minuti fino a quando il composto sarà rassodato. Lasciare raffreddare brevemente e capovolgere.

Amalgamare il formaggio fresco con la Mostarda Purée di fichi rossi e distribuirlo sulle frittate, quindi adagiarvi le fette di prosciutto e servire.



* in vendita presso Manor Tessin

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch