

## FRITTATA ALLA SCAROLA E SCAMORZA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova, con 300 g di Scarola brasata, la panna ed il Parmigiano grattugiato. Aggiustare di sale e pepe, quindi amalgamare con cura gli ingredienti con l'aiuto di una frusta (inserire eventualmente qualche foglia di basilico tagliata a julienne). In una padella antiaderente scaldare l'Olio extravergine di oliva e lasciarvi soffriggere lo spicchio d'aglio che andrà poi eliminato. Versare nell'Olio aromatizzato il composto di uova, coprire con un coperchio e cuocere avendo cura di muovere la padella onde evitare che la frittata si attacchi al fondo. Con l'aiuto di un piatto girare la frittata e distribuire sulla sua superficie sottili fettine di scamorza affumicata. Coprire di nuovo con il coperchio e completare la cottura a fuoco moderato. Trasferire la frittata in un piatto, tagliarla a spicchi e servirla accompagnata dalla rimanente Scarola brasata ben calda.

### Menù-Zutaten

400 g Scarola brasata - ZH0K  
40 g Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

q.b. Sale e Pepe  
1 spicchio Aglio  
50 g Parmigiano Reggiano  
100 g Scamorza affumicata  
100 g Panna  
7 Uova