FRITTATA ALLA SCAROLA E SCAMORZA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

400 g Scarola brasata - ZH0K

40 g Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

1 spicchio Aglio

50 g Parmigiano Reggiano

100 g Scamorza affumicata

100 g Panna

7 Uova

Procedimento

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)