FRITTATINE FANTASIA CON COPPA



Ingredienti Menù

200 g Misto Goloso - TW2

Ingredienti

5 fette Coppa stagionata

80 ml Panna

15 g Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. Prezzemolo tritato

q.b. Sale e Pepe

5 Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 10 frittatine

Versare in una ciotola le uova, la panna, il Parmigiano grattugiato, il prezzemolo, il sale e il pepe. Miscelare il tutto e metterlo in stampini antiaderenti dal bordo basso con un diametro di 10 cm (oppure teglia antiaderente con stampini preformati). Aggiungere ad ogni stampino un cucchiaio di Misto Goloso scolato dall'olio. Cuocere in forno a 180°C per 10-15 minuti. Ultimare con mezza fetta di coppa arrotolata su ogni frittatina.

© 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)