

Terrine di frittata di cipollotti



ingredienti

3 uova
2 steli di erba cipollina
un cucchiaino di Parmigiano Reggiano
un cipollotto medio (o 2 piccoli)
una presa di pangrattato
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

25 min

4 persone

procedimento

Sciacquare e mondare il cipollotto, quindi tagliarlo a fettine. In una terrina, sgusciare le uova, regolare di sale, pepe e unire il Parmigiano Reggiano. Sbattere vigorosamente con una forchetta, fino a che la colorazione non risulta ben omogenea.

Con un pennello, ungere quattro terrine individuali con l'olio, quindi versarvi il composto riempiendole a metà della loro capienza, poichè in cottura si gonfieranno. Distribuire su ciascuna terrina qualche fettina di cipollotto e cospargere con un pizzico di pangrattato.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti o comunque fino a cottura completa, quindi servire le terrine di frittata di cipollotti con l'erba cipollina appena tagliata.