

Il ricettario delle FRITTATE IN PADELLA E AL FORNO



Le Ricette di Tina

Semplici e veloci



Indirizzo web : <http://blog.giallozafferano.it/ricetteditina/>

Frittata di formaggi al forno



La frittata di formaggi soffice al forno è una ricetta che vi consiglio assolutamente di provare, è molto gustosa ma tanto semplice! Potete sostituire il formaggio filante con mozzarella o altro di vostro gradimento, la stessa cosa vale per il mascarpone se non piace potete ometterlo vi assicuro però che rende questa frittata davvero soffice e gustosa.

Ingredienti per 4 persone:

4 uova

60gr di formaggio emmentaler

60gr di mascarpone(2 cucchiari)

25 gr di parmigiano

Sale

Pepe

Procedimento:

Preparate gli ingredienti, grattugiate il parmigiano e tagliate il formaggio a pezzettini piccoli. In una ciotola rompete le uova e inserite il mascarpone, amalgamate bene con una forchetta o una frusta a mano

Aggiungete anche il formaggio a pezzettini ed il parmigiano sempre continuando a mescolare. Imburrate uno stampo da 20/22 cm, coprite con la carta forno e fatela aderire bene allo stampo. Versate il composto di uova nello stampo e livellate bene

Infornate la frittata di formaggi e lasciatela cuocere in forno statico (centrale) per 20 minuti

Frittata di patate al forno



Frittata al forno con le patate è la ricetta leggera di oggi. Semplicissima nel realizzarla, non rimpiangerete la classica frittata frita credetemi! Viene molto bene e soprattutto molto gustosa provatela

Ingredienti per 2 persone:

4 uova

200gr di patate

15 gr di parmigiano

sale

pepe

Procedimento:

Lavate e lessate le patate in acqua fredda salata, sono pronte venti minuti dopo il bollore ma controllate con la forchetta la cottura prima di spegnere. Sbucciate le patate ancora calde e tagliatele a tocchetti, lasciatele raffreddare. In una ciotola mettete le uova, il parmigiano grattugiato, sale e pepe e amalgamate con una forchetta il composto. Aggiungete le patate a tocchetti e mescolate bene. Imburrate uno stampo di alluminio piccolo rettangolare e versate il composto di uova. Lasciate cuocere la frittata al forno per 25/30 minuti a 180° forno statico. Sfornate la frittata e lasciatela raffreddare prima di servirla.

Frittata di cipolle



La **Frittata di cipolle**, un secondo piatto non proprio leggero ma tanto saporito. Un secondo piatto povero quindi economico, e per chi ama le cipolle è da provare per forza. Può essere servita anche come antipasto se tagliata a quadrotti.

Ingredienti per una padella da 22cm:

4 uova

250gr di cipolle bianche

20gr di parmigiano reggiano

Sale

Pepe

Olio di girasole per friggere

Procedimento:

Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente, cercate di farlo più velocemente possibile. In una padella antiaderente mettete a riscaldare due cucchiai di olio e inserite le cipolle affettate. Lasciatele appassire dolcemente per quindici/venti minuti facendo attenzione a non farle dorare troppo. A cottura ultimata togliete le cipolle dalla padella con una schiumarola e fatele raffreddare in un piatto. Mettete le uova sgusciate in una ciotolina, aggiungete sale, pepe e parmigiano e sbattete il composto velocemente. Aggiungete anche le cipolle precedentemente cotte e amalgamate con cura. Fate riscaldare nella stessa padella, lavata e asciugata, l'olio di girasole. Aggiungete il composto di uova e lasciate cuocere la frittata di cipolle a fiamma dolce fino a doratura. Giratela con un coperchio e finite la cottura dall'altro lato. Togliete la frittata di cipolle dalla pentola aiutandovi sempre con il coperchio e ponetela ad asciugare su carta assorbente.

Frittata di riso al forno



Frittata di riso al forno,una ricetta ideale per una gita fuori porta o come primo piatto da gustare tiepida.L'ho arricchita con prosciutto e mozzarella ma anche semplice è una vera bontà.Avevo del riso avanzato e ne ho approfittato,quindi è anche una ricetta da riciclo segnatevela!

Ingredienti:

5 uova

400 gr di riso

100gr di prosciutto cotto

125gr di mozzarella

40gr di parmigiano grattugiato

Sale/Pepe

Procedimento:

Lessate il riso in acqua bollente salata fino a cottura,(attenetevi alla cottura riportata sulla confezione),scolatelo e fatelo raffreddare.Tagliate il prosciutto cotto a listarelle e la mozzarella a dadini,grattugiate il formaggio e tenete questi ingredienti da parte.In una ciotola inserite le uova,sale e pepe e con l'aiuto di una forchetta amalgamatele,aggiungete il riso e mescolateIncorporate alle uovaanche il prosciutto cotto e la mozzarella.In uno stampo rettangolare per 4persone(ho usato uno stampo di alluminio usa e getta) inserite la carta forno e fatela aderire bene.Aggiungete il composto e livellatelo.Infornate la frittata di riso e lasciatela cuocere in forno statico a 180°per 35/40 minuti

Frittata di peperoni e patate



Buongiorno bella gente!Vi piacciono i peperoni?provate questa frittata di peperoni e patate..mmmm irresistibile!!Troppo buona credetemi!preparate 2 fettine di pane e venite con me..

Ingredienti:

5 uova
300gr di patate
250gr di peperoni rossi
10gr di parmigiano reggiano
sale
pepe
olio per friggere

Procedimento:

Sbucciate le patate,tagliatele a dadini e lavatele.Asciugatele e tenetele da parte.Lavate i peperoni e asciugate anche questi.Tagliate i peperoni a dadini.Friggete in olio ben caldo peperoni e patate insieme.(mettete abbastanza olio).Lasciateli cuocere a fiamma vivace,girateli solo quando le patate son dorate.Scolatele con una schiumarola,fatele asciugare su carta assorbente.In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano,sale e pepe. Mettete anche i peperoni e patate ed amalgamate con la forchetta. Friggete la frittata di peperoni e patate in una pentola antiaderente con olio caldo. Giratela con l'aiuto di un coperchio quando è ben dorata,lasciatela cuocere da entrambi i lati.

Toglietela,ponetela su carta assorbente e lasciatela raffreddare prima di servirla

Frittata di asparagi



E' periodo di asparagi..andando al mercato..una delle pochissime volte..ne ho comprati 2 mazzetti da un arzilla vecchietta..erano teneri e buonissimi!!ed ho fatto la frittata di asparagi

Ingredienti:

2 mazzetti di asparagi selvatici
6 uova
50gr di parmigiano
sale
olio di semi di mais per friggere

Procedimento:

Tagliare le cimette degli asparagi spezzandoli nel punto più tenero..lavarli e cuocerli per 7 o 8 minuti a vapore e farli raffreddare. In una ciotola aggiungere le uova..togliete il guscio,il parmigiano salate e metteteci gli asparagi tagliati grossolanamente e sbattete bene. Far riscaldare in una padella antiaderente l'olio..non farlo fumare però..mettere le uova..a fiamma moderata farla cuocere per 8 minuti..con l'aiuto di un coperchio girarla e farla cuocere anche dall'altro lato..il tempo che si colori.

Toglierla e metterla in un piatto con carta assorbente. Servite la frittata di asparagi tiepida o fredda e buon appetito

Frittata di spaghetti



Questa è una ricetta che facciamo spesso soprattutto quando avanzano gli spaghetti..questa volta mi son avanzati quelli al pomodoro....è molto gustosa..dev'essere mangiata tiepida..anche se fredda è divina!!La prepariamo per pic nick..per andare al mare..la frittata di spaghetti al pomodoro è comoda da mangiare..la tagli e la servi con un semplice tovagliolo

Ingredienti

6 uova
300 gr spaghetti al pomodoro avanzati
50 gr parmigiano
50gr di galbanino o altro
sale e pepe
olio per friggere

Procedimento

Sbattere le uova in una ciotola con il sale e pepe, aggiungere un formaggio filante a piacere, amalgamare bene con la forchetta..mettere gli spaghetti avanzati(o cotti apposta)il parmigiano, amalgamare. In una padella antiaderente mettere l'olio e farlo riscaldare..non deve fumare.. cuocere la frittata come di consueto..da entrambi i lati.Toglierla e farla asciugare su carta assorbente..buon appetito

Omelette prosciutto e formaggio



Omelette prosciutto e formaggio è un piatto molto colorato semplice ma saporito può essere mangiato anche freddo..oppure scaldato qualche secondo nel microonde

Ingredienti:

5 uova
fettine prosciutto
4 fettine formaggio a scelta
parmigiano grattugiato
sale/pepe
olio per friggere

Procedimento:

Mettere le uova in una terrina salare pepare aggiungere parmigiano..mettere in una padella con olio e friggere,girarla facendo attenzione a non farla rompere e lasciar cuocere anche l'altra parte.quando pronta appoggiare su carta assorbente e dopo 2 minuti mettere formaggio e prosciutto ed arrotolarlo..lasciar raffreddare prima di tagliare