



© Foto di Gabriella Gasparini

Fior di frittata: come trasformare 4 uova in un piatto da gourmet

Con questo “Fior di frittata”, uno dei piatti più semplici e gustosi come la frittata, con piccoli accorgimenti, può diventare un sofisticato antipasto.

Oggi propongo una ricetta ideale per grandi e piccini, sicuramente di effetto nonostante la sua semplicità e rapidità di preparazione. Servono solo 15 minuti e si presta ad essere servita come antipasto oppure come *finger food* in stuzzicanti aperitivi.



© Foto di Gabriella Gasparini

Fior di frittata, di Gabriella Gasparini.

La frittata può essere cucinata in un padella o al forno e farcita con verdure, salumi o confetture. Di solito viene utilizzata come piatto unico o secondo piatto e, nella versione francese nota come “*omlette*” può essere salata o dolce. In questa versione la propongo in abbinamento a sapori soavi e freschi per mantenerne al palato un sapore delicato.

Fior di frittata: la ricetta

Categoria: Antipasti

Difficoltà: Bassa

Costo: Basso

Dosi: per 2 persone

Tempo totale di preparazione: circa 15 minuti.

Vino da abbinare: rosso frizzante.

Ingredienti

- 4 uova;

- due cucchiaini di Parmigiano Reggiano;
- sale fino due prese;
- 100 grammi di formaggio fresco spalmabile;
- due cucchiaini di pesto alla genovese;
- 1 pomodorino piccolo;
- basilico in foglie a piacere;
- olio di oliva.

Preparazione

1. In una terrina sbattere le uova, il Parmigiano ed il sale e mescolare il tutto con una forchetta;
2. in una padella antiaderente (imburata) oppure in una *creperie*, mettere un mestolo del composto e ricavarne delle frittatine (una volta cotte, girarle da una parte all'altra);
3. lasciate raffreddare e farcirle con formaggio spalmabile, pesto alla genovese ed avvolgerle a cannolo;
4. tagliare il cannolo di frittata in rondelle e posizionarle in un piatto, ricavando un fiore;
5. per decorare il piatto, utilizzare un pomodorino e delle foglie di basilico fresco, precedentemente lavate.

Consigli dello chef

Una volta cucinata la frittata si consiglia di lasciarla raffreddare e, successivamente, farcirle con gli ingredienti elencati ed arrotolarla a cannolo.

Per tagliarla meglio metterla in frigorifero, avvolta in una pellicola trasparente, per un'oretta circa. Questo procedimento servirà per tagliare meglio le rondelle della frittata.

Data di creazione

25/08/2015

Autore

gabriella-gasparini