

Frittata de zapallitos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Menta: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Frittata

Pasta corta chata: 100 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 7 Unidades

Ajo: 1 Diente

Menta: 10 g

Queso cabra-untar: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Jamón crudo: 4 Fetas

Zapallitos redondos: 4 Unidades

Tomates rellenos

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Perejil: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Pan del día anterior: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Tomates Perita: 8 Unidades

Albahaca: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Frittata

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición y luego escurra bien.

- Corte la piel de los zapallitos en tiras finas.
- Pique finamente el *ajo* y la *menta*.
- Corte el *jamón* en fina juliana.
- Corte el queso en trozos regulares.
- Bata los huevos con sal y pimienta.
- Agregue la *menta*, el *ajo*, el *jamón*, los zapallitos, la pasta colada y mezcle.
- Incorpore el queso y mezcle con cuidado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva vierta la mezcla de huevos y deje cocinar durante 1 minuto.
- Mueva preparación de los bordes hacia el centro para que el *huevo* se cocine.
- Tape y deje cocinar hasta que se desprege de la base.
- Dé vuelta y termine la cocción.

Tomates rellenos

- Retire una tapa de los tomates por la parte superior y ahueque.
- Pique el *perejil*, el *ajo* y la *albahaca*.
- Retire la corteza del pan y procese la miga.
- Mezcle la miga del pan con el *ajo*, sal, pimienta, el aceite y las hierbas.
- Rellene los tomates, tape con su propia tapa y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Ensalada

- Pique finamente la *menta*.
- En un bowl combine la *menta*, sal, pimienta, aceto y aceite.
- Aderece las hojas verdes.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de frittata, a los lados los tomates y la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frittata-de-zapallitos>