elGourmet

Frittatine ripiene

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 5 Unidades
Aceite De Maíz: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Funghi porcini: 6 Unidades

Relleno

Perejil: 2 cdas.
Ricotta: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella: 250 g

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Albahaca: 3 Hojas
Salsa de tomate: 250 cc
Funghi porcini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bowl bata los huevos
- Condimente con sal y pimienta
- Hidrate los funghi
- Pique los funghi y las cebollas
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y los *hongos*.
- Agregue 1 cucharada del agua de los *hongos*.
- Incorpore los huevos.
- Baje el fuego y deje cocinar sin tocar los ingredientes.
- Cuando se despegue del fondo de la sartén déla vuelta y termine la cocción del otro lado.
- Apoye la tortilla sobre una tabla y corte al medio.
- En una mitad ponga encima la ricotta
- Tape con la otra mitad

- Emprolije los bordes.
- En una fuene para horno ponga salsa, encima la frittatine, cubra con más salsa y queso parmesano.
- Gratine en el horno caliente.

Salsa

- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee los funghi con la *cebolla*.
- Agregue la salsa de *tomate*
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada a último momento la *albahaca*.

Relleno

- Pique el *perejil*.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la ricotta con la *mozzarella* y el *perejil*
- Condimente con sal y pimienta.
- Sirva en platos individuales
- Adorne con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frittatine-ripiene