

Frittatine al forno con erbe aromatiche



Un appetizer, facile, veloce e molto gustoso. Buone le mie frittatine aromatiche!

La mia proverbiale repulsione alla frittura (vabbè forse sto esagerando, diciamo che tendo ad evitarla), mi porta sempre a cercare strade diverse ed anche la frittata, anche se appunto si chiama frittata, tendo sempre a farla al forno. A mio avviso è buona lo stesso, ma non chiedetelo a mio marito :), è meno pesante ed è anche più comoda da fare.

Queste frittatine monoporzione oltre ad essere simpatiche da presentare come aperitivo, finger o anche tra gli antipasti, sono anche molto buone, le ho impreziosite con le erbe aromatiche del mio balcone, vi racconto come le ho fatte...

Ingredienti:

- 5 uova fresche
- 80 gr di Parmigiano grattugiato
- 50 ml di latte
- 4-5 foglie di basilico
- 5-6 foglie di menta
- 2-3 foglie di salvia
- 2-3 foglie di melissa
- sale qb
- pepe qb

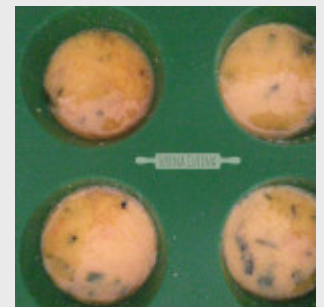
- qualche punta di asparagi cotti al vapore (opzionale)
- maionese (opzionale)

Procedimento:



In una ciotola apro e sbatto le uova insieme al latte, il formaggio, sale e pepe. Ci spezzetto dentro le foglioline di aromatiche a mano, così da non farle ossidare. Amalgamo bene.

In uno stampo per muffin in silicone verso un po' del composto, diciamo che arrivo ad un'altezza di 1-1,5 cm e ripongo in forno a cuocere per 30 minuti a 180°. Se si ha lo stampo in silicone, si può fare tranquillamente in quello rigido ungendolo prima con dell'olio.



A cottura effettuata, presento le mie frittatine con sopra adagiate delle punte di asparagi cotte al vapore con una goccia di maionese.

Buonissime! ☐

