

FRITTATA ALLA BOSCAIOLA

By Andrea Mainardi



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 PERSONE

- 6 uova - 200 g funghi pioppini - salvia - 200 formaggio fresco a pasta molle - 30 g burro - 100 g mortadella a cubetti - 1 cipolla - rosmarino - sale e pepe q.b.

1. Nel boccale del COOK EXPERT mettere burro, un quarto di cipolla non tritata, rosmarino, funghi, salvia e chiudere con il coperchio. Impostare la modalità ESPERTO, 5 minuti/Velocità 3/140°C e avviare con il tasto AUTO.

2. A fine cottura togliere il boccale dalla base e con l'aiuto di una spatola trasferire il composto nel cestello per la cottura a vapore foderato di carta forno. Rimontate il boccale sulla base e aggiungere 500 ml di acqua.

3. Chiudere con il coperchio e far partire il programma VAPORE. Nel frattempo aggiungere al soffritto nel cestello, la mortadella a cubetti, il formaggio a pasta molle a pezzi e sei uova sbattute con un pizzico di sale e pepe.

4. Posizionare il cestello all'interno del boccale e avviare il programma VAPORE. In 20 minuti la frittata sarà pronta.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi