

Dadi di frittata a sorpresa. Uova, cipolla e...sale&pepe qb!



Prima di qualunque altra cosa voglio dire GRAZIE a Fabiana per questa meravigliosa fatina portafortuna, creata da lei, di cui mi ha fatto dono.

Ci conosciamo virtualmente solo da poco ma è davvero una ragazza splendida, con cui si è instaurato da subito un feeling particolare.

Per questo vi invito a passare dal suo blog; oltre che scoprire tante ricettine deliziose, troverete una padrona di casa di una simpatia e sensibilità uniche.

GRAZIE GRAZIE GRAZIE Fabi, sei un tesoro ^_^



Non è bellissima? Prendetela se vi fa piacere; io sarò felice di ritrovarla sui vostri blog.

E ora veniamo a noi!!!

Sembra una semplice frittata e invece...lo è!

SCHERZO!

E' che stamattina mi son svegliata un po' più svitata del solito.

Frittata è frittata ma con un ingrediente in più che non manca mai di stupire...la
MELA!

Eh sì, proprio cipolla e mela, un binomio un po' strano? insolito? pazzo?
Chissà!

Di sicuro il dolce della mela si sposa alla perfezione con il gusto un po' forte della cipolla, rendendolo assai più delicato.

Ho sempre preparato questa frittata come secondo servendola "al piatto" ma in una domenica di follia (per me molto rustica e ben poco avvezza alle preparazioni chic!) mi è venuta l'idea di trasformarla in antipasto. Come la servo come non la servo...ma al cucchiaino no?!?!? Troppo bello per essere mia l'idea!

Devo dire GRAZIE alla simpatica raccolta di CoCò che mi ha fornito lo spunto e fatto fare una splendida figura.

Andate a dare una sbirciatina e partecipate anche voi...ne verrà fuori sicuramente qualcosa di molto fantasioso ^_^

Intanto vi lascio con i miei...



Dadi di frittata con mele, noci e cipolle di tropea

Print

Prep time

15 mins

Cook time

30 mins

Total time

45 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 8 uova
- 1 mela (Red Delicious o renetta)
- 1 cipolla di Tropea media

- 4 cucchiaini di fiocchi di patate (quelli per il purè)
- 5-6 noci
- 200 ml di latte
- una manciata abbondante di parmigiano
- curry
- insalata e dadini di parmigiano per la decorazione
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Sbattere le uova in una terrina con un pizzico di sale, i fiocchi di patate, il parmigiano, il latte e le noci spezzettate.
2. Affettare la cipolla abbastanza sottile e lasciarla soffriggere a fuoco basso in una padella non troppo larga (così la frittata risulterà bella alta) fino a che sarà morbida.
3. Aggiungere la mela, sbucciata e tagliata a cubetti, cuocere ancora per qualche minuto e profumare con una spolverata di curry.
4. Versare nella padella il composto di uova e lasciar cuocere a fiamma bassa fino a che la frittata risulta rappresa da un lato.
5. Girare con l'aiuto di un piatto e lasciar cuocere anche dall'altro lato, fino a che la frittata sarà completamente rappresa.
6. Eventualmente girare anche un paio di volte.
7. Una volta cotta, trasferire la frittata su carta assorbente da cucina per eliminare l'eccessi di olio e lasciarla raffreddare.
8. Una volta fredda, tagliare la frittata a dadi e sistemare su cucchiaini da minestra sopra un "letto" di insalata (ho messo del radicchio di Castelfranco, mi piaceva per il leggero contrasto cromatico).
9. Aggiungere un dado di parmigiano, guarnire con mezzo gheriglio di noce e servire a temperatura ambiente come antipasto o con l'aperitivo.

10. Nella classica versione “al piatto” è ottima anche come secondo.



Con questa ricetta partecipo a “Il gusto in un cucchiaino” l’originale raccolta



di Sale&Pepe Quanto Basta

Forza, fatevi sotto! C’è tempo fino al 31 marzo.

Un abbraccio e alla prossima...