Tortini di uova con zucchine e prosciutto. Di mail, di rime e di torti”NI”!

Buondì a tutti amici miei, lo sapete che vorrei?
Oggi un piatto col mio uovo, che per voi fo’ tutto nuovo!
Nè frittata nè strapazzo, pel tortino io vo’ pazzo.
E se NI scende in cucina, Calimero s’avvicina,
segna tutto, prende nota e poi esegue tutto a ruota.
Zucchine, grana e tanto cotto nel tortino golosotto;
pomodori sul finire, in superficie per guarnire.
Lui l’è bono ve lo dico, lo sapevo…NI è un mito.
La mia bella pazzerella, tanto dolce un po’ monella
in cucina è proprio ganza e ci riempie ben la panza.
Grazie NI del contributo, qui per te il mio tributo.
Ti aspetto ancor mia bella stella, per 4 bei salt’in padella ^__^

Beh ragazzi miei, se ancora non si fosse capito, la ricetta di oggi non è frutto del mio sacco, io mi sono semplicemente limitata a prestare mano e obiettivo allo chef più simpatico e pazzerello che conosca, la mia magica TESORAAAAAA che mi ha inviato per e-mail il suo delizioso contributo alla raccolta “Un Uovo per Amico“. Ve la ricordate vero?
E approfitto anche per segnalarvi che ho deciso di ampliare la raccolta con ricette di uova sode ripiene, affogate o in camicia, quindi ancora più spazio alla fantasia e mi raccomnado, aspetto le vostre fantastiche ricette ^__^

Ma per tornare alla protagonista chef di oggi, che dirvi di lei?
Se non la conoscete ancora, non potete assolutamente perdervi un giro nel suo blog da favola, un mondo incantato che vi sbalordirà per la bellezza delle sue creazioni e che vi farà sognare ad occhi aperti, ne sono sicura. Dalle sue mani escono dei veri e propri capolavori, opere d'arte in miniatura che conquisterebbero chiunque, figuriamoci uno spirito romantico e sognatore come il mio ^__^
Ma a quanto pare, la mia dolcissima pazzerella ha le mani d'oro anche in cucina, perchè questo tortino è di una golosità unica. Basta leggere la lista degli ingredienti per rendersene conto.
E allora, che fate…venite ad assaggiarlo con me?

Tortini di uova alla "NI"

Print
Prep time
10 mins
Cook time
30 mins

Total time
40 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Scondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 4 uova
- 100 gr di prosciutto cotto (1 sola fetta spessa)
- 100 gr di di Parmigiano Reggiano DOC
- 2 zucchine medie BIO
- 3 pomodori BIO maturi
- 1 cipolla BIO
- 3 cucchiaini di erba cipillina liofilizzata
- sale
- olio extravergine d’oliva

Procedimento

1. Tagliare le zucchine a “julienne” insieme alla cipolla affettata fine.
2. Fare appassire tutto in una padella con pochissimo olio d’oliva extravergine.
3. Quando le verdure saranno imbiondite aggiungere il prosciutto cotto precedentemente tagliato a cubetti e lasciare rosolare leggermente.
4. Lasciare riposare e raffreddare.
5. Quando il composto sarà freddo aggiungere le 4 uova sbattute, l’erba cipollina, ed il Parmigiano Reggiano, se si desidera, aggiungere un pizzico di noce moscata.
6. Regolare di sale e disporre il composto in una pirofila precedentemente imburrata.
7. Mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 20 minuti.
8. A cottura ultimata, impiattare decorando con sottili fettine di pomodoro fresco.
9. Per un ottima riuscita, anche visiva, si consiglia di

tagliare le fette come fettine di torta mantenendo la fettina di pomodoro come decoro.

10. BUON APPETITO.

Grazie ancora TESORAAAAAA per la partecipazione, spero di aver dato vita in maniera almeno accettabile alla tua splendida ricetta, che neanche a dirlo abbiamo sbafato alla velocità della luce.

Provare per credere ^__^