

Frittata fredda con salsa alle verdure. Caldo o freddo?



“Giuà ch’vù li saggicc o l’ov?”

“Bbuun li saggicc ‘nc l’ov!!!”

Eh sì, il mio nonnino doveva averci visto giusto un bel po’ di tempo fa! Perchè scegliere se si può azzarare il servizio completo?

E allora caldo **o** freddo?

Caldo-freddo of course!

Ogni tanto mi piace giocare in cucina con questi contrasti di temperatura, che pian piano si smorzano a vicenda e trasformano il piatto in un tiepido avvolgente: la pizza calda con i fiocchi di latte freddi (lo so che starete inorridendo ma ho i gusti barbari che ci volete fa’!!! Fate finta di niente e scordatela!), un arrosto freddo con una salsa bollente, un budino con una cioccolata calda, una semplice frittata, fredda, coccolata da...

E’ proprio qui che volevo andare a parare oggi, sulla frittata! La semplice, banale, comunissima frittata senza aggiunte di sorta, coccolata però da un’avvolgente e ricca peperonata speziata, bollente!

Vi ho incuriosito un pochino ino?

Suvvia, un po’ di scena ci voleva per quest’ovetto, ma vi assicuro che non erano parole al vento.



Frittata fredda con salsa alle verdure

Print

Prep time

20 mins

Cook time

1 h

Total time

1 h 20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- – per le frittate
- 8 uova
- parmigiano grattugiato
- crema di latte
- olio evo
- sale
- – per la “salsa”
- 1 peperone rosso
- 1 peperoni giallo

- 1 cipolla
- 2 patate medie
- 4-5 pomodori maturi (o polpa di pomodoro)
- misto spezie (zenzero, noce moscata, chiodo di garofano, cannella, pimento, coriandolo) in polvere a piacere
- olio evo
- peperoncino (facoltativo)
- sale

Procedimento

1. In una ciotola battere bene le uova con il parmigiano grattugiato, 2-3 cucchiaini di crema di latte e il sale.
2. In una padella non troppo grande scaldare un po' d'olio e cuocere 4 frittate separate. Trasferirle su un piatto man mano sono pronte e tenerle da parte, lasciandole raffreddare.
3. Lavare i peperoni ed eliminare torsolo e semi; sbucciare le patate e tagliarle a fette piuttosto spesse.
4. Ungere leggermente le verdure e farle cuocere in forno 200°C, mantenedole al dente, poi tagliarle a quadrotti.
5. In una padella far soffriggere a fuoco dolce la cipolla tagliata ad anelli con 2-3 cucchiaini di olio. Quando è morbida, aggiungere i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti, regolare di sale e profumare con un cucchiaino o più di spezie (secondo il gusto personale); a piacere aggiungere anche una punta di peperoncino piccante.
6. Lasciar cuocere per una decina di minuti circa, dopodichè aggiungere peperoni e patate e proseguire la cottura fino a che la salsa risulta della giusta consistenza (non eccessivamente ristretta ma neanche troppo acquosa).
7. Sistemare le frittate nei singoli piatti, versarvi sopra la salsa caldissima e servire subito.
8. In questo modo si apprezza il contrasto tra la salsa calda e la frittata fredda.



Approfitto di questa ricetta per ricordarvi la raccolta "Un Uovo per Amico"



che scadrà il **28 Novembre** prossimo.

Avete quindi ancora 2 mesi per inviarmi le vostre ricette.

E vi segnalo anche che oltre a frittate & Co. valgono anche uova sode ripiene, uova affogate e in camicia.

Allora forzaaaaaaaaaaaaaa, vi aspetto numerosi ^_^