

# 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! Perché 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 ^\_^