

FRITTATA IN FORNO DI CLAUDIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 4 uova
- latte (200ml)
- mozzarella (300g)
- prosciutto cotto (150g)

Come si prepara

Romperle le uova e aggiungere il sale. Mettere la mozzarella precedentemente tritata, il prosciutto cotto e il latte.

Mescolare il tutto e inserire in una pirofila con poco olio.

Mettere in forno a 200 gradi (sul fondo) per circa 10 minuti, dopo metterla sopra per circa 20 minuti.

Appena sarà un poco rosolata toglierla.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 5

Tags

omelette, frittate, uova, frittata al forno, Frittata in forno di Claudia