





Frittata al forno con ricotta

<https://www.lacucinaimperfetta.com/frittata-al-forno-con-ricotta/>



-  Preparazione: **10 min**
-  Cottura: **20 min**
-  Tempo totale: **30 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  VEGETARIANA

La **frittata al forno con ricotta** è una ricetta semplice e veloce da preparare quando si rientra tardi la sera e si deve organizzare la cena all'ultimo momento. Il classico composto di uova, parmigiano, sale e pepe viene arricchito dalla **ricotta che rende la frittata più corposa e saporita** senza stravolgerne il gusto. Una ricetta base che potete arricchire come volete e potete cuocere in un unico stampo o in più stampini monoporzione. Io ho utilizzato quelli dei muffin per delle eleganti e pratiche monoporzioni. Ovviamente se preferite la cottura classica in padella vi basterà ungere un tegame antiaderente con abbondante olio e cuocere la frittata da entrambi i lati finché non si sarà rassodata. Provate anche la [frittata di spinaci al forno](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



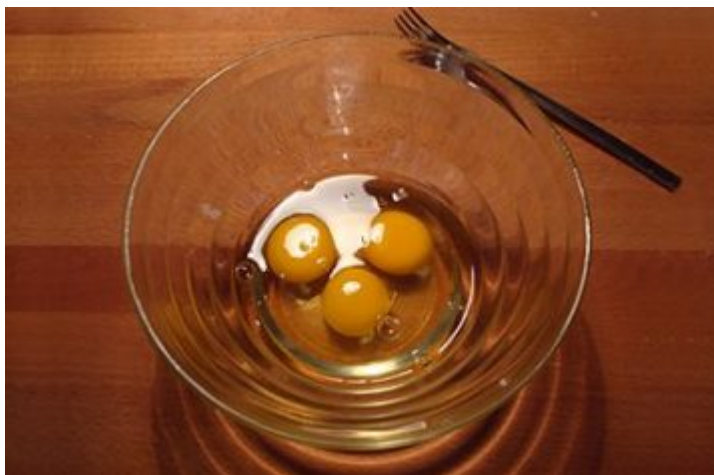
- uova 3
- ricotta 60 g
- parmigiano grattugiato 20 g
- olio extra vergine di oliva 1 cucchiaino più quello per ungere
- sale
- pepe

PROCEDIMENTO

COME PREPARARE LA FRITTATA AL FORNO CON RICOTTA

1

Rompete le uova in una ciotola e lavorate a crema la ricotta. Unite la ricotta alle uova e mescolate.



2

Aggiungete il parmigiano grattugiato, il cucchiaino di olio, il sale e il pepe. Ungete uno stampo piccolo o quattro stampini da muffins e posizionate della carta da forno sulla base. Versatevi dentro il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Fate leggermente intiepidire la

frittata prima di toglierla dallo stampo e servirla.



VARIANTI

Come arricchire la vostra frittata al forno con ricotta?

Potete aggiungere all'impasto erbe tritate finemente, ci stanno benissimo l'erba cipollina, il prezzemolo e la maggiorana.

Per renderla più saporita potete aggiungere salumi tagliati a cubetti, oppure rucola spezzettata o ancora, verdure cotte tagliate molto piccole: fagiolini, zucchine, peperoni, etc.