

Sandwich di frittata

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Formaggio spalmabile: 75 gr
- Latte: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 4



Preparazione

I sandwich di frittata sono una ricetta veloce e sfiziosissima. Volevo preparare una frittata per fare un aperitivo con alcuni amici ma non mi andava di fare la solita, così ho pensato a qualcosa di sfizioso da gustare freddo. I sandwich di frittata sono morbidi e dal ripieno cremoso di pomodoro e formaggio spalmabile, sono andati a ruba, erano davvero deliziosi!

1. Mettete le uova in una ciotola e aggiungete il latte, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e mescolate, trasferite il composto in una teglia rettangolare (25x15) circa e cuocetelo in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti circa.
2. Nel frattempo, mettete i **pomodori a cubetti Pomì** in una padella, salateli e fateli cuocere per 5 minuti, devono asciugarsi completamente, conditeli poi con sale, pepe, origano ed olio.
3. Tagliate il rettangolo di uova a metà in orizzontale e poi in 3 parti in senso verticale.
4. Tagliate i 6 rettangolini ottenuti a metà, otterrete 12 triangolini.
5. Farcite un triangolino con un po' di formaggio spalmabile, pomodoro e chiudetelo con un altro triangolino, realizzate così tutti i sandwich di frittata e serviteli.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

