



MINI-FRITTATAS

Preparazione: 15 Minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti

- 6 uova
- 2 cucchiaini di panna acida
- 50g di spinaci (tagliati finemente)
- 50g di pomodori ciliegini (a cubetti)
- 100g di Gruyère grattugiato
- Sale alle erbe

Preparazione

Mescolare bene tutti gli ingredienti. Versare negli stampini (diametro 4-5 cm) e cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.

Suggerimento

Le mini-frittate sono perfette come spuntino a metà mattina, pranzi o cene semplici e veloci. Si possono abbinare a verdure da intingere in una salsa o formaggio, e al croccante Goldfish Kambly con farro spelta integrale.