

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Frittata con speck e spinaci

Strawberry · Wednesday, September 30th, 2015

- **Ingredienti:**(6 persone)
  - 16 uova
- 200gr speck a fette
- 800gr spinaci
- 600gr champignon
- 200gr fontina a fette
- 150 gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Pulite i funghi, lavateli e tagliateli a fette, disponeteli in una padella con un filo di olio, salate e lasciateli cuocere fino ad assorbimento dell'acqua di cottura. Lavate e sbollentate gli spinaci in acqua bollente per 4 minuti, scolateli e passate sotto l'acqua fredda. In una ciotola, sbattete le uova, salate, pepate, versate il composto su una placca foderata con carta da forno, cuocete in forno a 190° per 15 minuti. Estraiete la frittata, lasciatela intiepidire, coprite con lo speck, gli spinaci, i funghi, la fontina e il parmigiano, arrotolate la frittata su se stessa e formate un rotolo, scaldate il rotolo in forno per 15 minuti prima di servire.

This entry was posted on Wednesday, September 30th, 2015 at 6:25 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.