

# Frittatine allegre

Categoria: Ricette per Bambini - Secondi Piatti



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 15/20 min
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso

Le frittatine allegre sono delle appetitose e coloratissime frittate insaporite con prosciutto cotto, carote e piselli cotte al forno.

La ricetta delle frittatine allegre è perfetta sia per i vostri bambini, che potranno gustare un secondo piatto saporito, ricche di verdure, ma anche per tutte quelle persone che vorrebbero mangiare qualcosa di sfizioso e che non amano il fritto.

Noi vi proponiamo una versione delle frittatine allegre preparate con prosciutto cotto, carote e piselli, ma infinite sono le combinazioni che voi potrete creare per i vostri figli! Potete anche scegliere formine diverse e sbizzarrirvi per creare le vostre personalissime e coloratissime frittatine allegre!



### per 8/10 frittatine

>> Carote 100 gr	>> Pepe q.b.	>> Sale q.b.
>> Latte 50 ml	>> Piselli surgelati 100 gr	>> Scalogno 1
>> Olio extravergine di oliva q.b.	>> Prezzemolo qualche fogliolina	>> Uova 6
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	>> Prosciutto cotto 80 gr	

## Preparazione



Per preparare le frittatine allegre per prima cosa tagliate le carote (1) a piccoli cubetti e poi scottatele 2/3 minuti con i piselli (2) in acqua bollente salata. In una padella antiaderente fate soffriggere lo scalogno tritato finemente con poco olio, quando inizierà a imbiondire aggiungete i pisellini e le carote (3) e fate insaporire per qualche minuto. Incorporate il prezzemolo tritato finemente.



In una ciotola sbattete le 6 uova con una forchetta, incorporate il latte (4) e il parmigiano grattugiato (5), amalgamate il tutto e aggiustate di sale e di pepe. Aggiungete al composto il misto di carote e piselli (6).



Aggiungete anche il prosciutto cotto (7) tagliato a pezzettini e mescolate bene. Stendete un foglio di carta da forno su una teglia e disponetevi delle formine di metallo (tagliapasta) dalle forme che preferite, noi abbiamo utilizzato dei cuoricini. Imburратeli e infarinateli bene all'interno e poi versatevi il composto di uova e verdure (8), fino ad un'altezza di circa 2 cm. Fate cuocere in forno ventilato a 190°C per circa 20 minuti. Sfornate ed estraete le frittatine allegre dalle formine (9) in metallo aiutandovi con la lama di un coltello e facendo attenzione a non romperle. Servite le frittatine allegre tiepide con un'insalatina di pomodori.