

Frittata in purezza

Tempo preparazione

00:30 H

Durata preparazione

00:30 H

Ingredienti

- Uova di gallina
- Burro chiarificato
- Formaggio grana
- Polenta a fette
- Bottarga in polvere

Procedimento

Fase 1 - Polenta

- Mettere una padella antiaderente su una fiamma molto bassa
- Iniziare a scaldare la polenta sino a formare una leggera crosticina su un lato.
- Girare la polenta

Fase 2 - Burro e grana

- Aggiungere il burro a lato della polenta
- Appena il burro si è sciolto grattugiarvi sopra il formaggio grana fino a formare un leggero strato
- Lo strato di formaggio dovrà sciogliersi lentamente e in seguito formare la crosta di grana
- Appena il formaggio è fuso e ha formato uno strato omogeneo, passare alla fase 3

Fase 3 - Bottarga uova

- Spolverare la polenta con abbondante bottarga in polvere (con la crosta di formaggio lega bene)
- Versare le uova precedentemente sbattute e salate sulla crosta di formaggio in formazione
- Quando le uova saranno quasi cotte, passare alla fase 4

Fase 4 - Brivido artistico

- Ruotare parte della frittata a coprire la polenta
- La crosta di formaggio che si sarà formata sul fondo aiuterà a raccogliere l'uovo.

Note

- Il fuoco deve essere tenuto molto basso per avere cotture omogenee

Pareri

- Strana
- Succulenta
- Buona
- A me mi piace

Galleria immagini



Prima dell'uovo



Pronta



Burro e Grana



Quasi pronta

From:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - **BrezzaWiki**

Permanent link:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:frittate:frittata1>

Last update: **2026/03/02 13:01**

