



CUCINA CON NOI!

Rettangoli di frittata a julienne e gocce di carote al lime

INGREDIENTI

280 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

8 uova

80 g di Parmigiano grattugiato

120 g di Pura di Carote in Gocce Orogel

80 g di carote a julienne

un lime

timo

sale e pepe

olio evo

un porro



45



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocere gli spinaci in padella con un goccio di olio evo.
- 2 Preparare una frittata con le uova, gli spinaci, il formaggio grattugiato e sale e pepe a piacere. Cuocere la frittata in forno a 180 °C per 15 minuti.
- 3 Nel frattempo preparare la crema di carote aromatizzata al timo: sciogliere la purea di carote in gocce in un pentolino, con un pizzico di sale e il timo. Solo alla fine aggiungere il succo di lime.
- 4 Tagliare il porro a rondelle e friggerlo in olio bollente.
- 5 Servire la frittata tagliata a rettangoli (o triangolini) con la crema di carote, il porro fritto e delle carote fresche tagliate a julienne.

