



CUCINA CON NOI!

Frittata soffice di carote e basilico

INGREDIENTI

5 uova

250 g di [Carote a Fette Orogel](#)

100 ml di latte

30 g di Parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di pangrattato

basilico fresco

olio extravergine d'oliva

timo fresco

olio di semi



45



4



Facile



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1** Cuocete le carote in padella con 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva per 10 minuti. Insaporitele con il timo fresco sfogliato, basilico, sale e pepe.
- 2** In una terrina sbattete le uova con il Parmigiano, unite il latte e un pizzico di sale. Unitevi le carote, mescolate e versate in una teglia da forno spennellata d'olio di semi e cosparsa di pangrattato. Infornate a 180°C per 20-25 minuti. Tagliatela a quadrotti e servite.
- 3** Proposta alternativa: Al posto delle carote potete utilizzare la stessa quantità di Zucchine a fette Orogel sostituendo il basilico con menta fresca.

