

I cinque sensi in cucina



A tavola con... Il gusto

Se le uova ti sembrano noiose e cucinarle diventa un problema, assapora nuove combinazioni di sapori!

Scopri gli accostamenti di sapori più stravaganti e crea la “Frittafaccia” che più ti piace!

Le Frittafacce di Rita

Ingredienti per (persona):

- un uovo
- 3 cucchiaini di parmigiano
- olio extra vergine di oliva o burro

Procedimento:

Sbattere in una terrina un uovo e tre cucchiaini di parmigiano grattugiato, fino ad amalgamare il composto.

Imburrare o cospargere di olio extra vergine di oliva il fondo di un tegame, possibilmente basso (una padella per frittate o crepes).

Mettere sul fuoco e appena inizia a s
frigolare, versare il composto.

Quando i bordi iniziano a solidificarsi e a staccarsi dalla pentola muovere leggermente la frittata, poi capovolgerla, per cuocerla dall'altro lato.

Adagiare quindi la frittatina su un piatto, per guarnirla e trasformarla come si desidera.

Si possono ricavare gli occhietti, sovrapponendo quindi i due dischetti di frittata avanzata, per creare un simpatico nasino.

Utilizzare la maionese per dare vita ad una folta chioma o ad una simpatica zazzera di ricci.

Creare un taglio semicircolare per la bocca e inserire guarnizioni a piacere...

- prosciutto cotto per la lingua,
- rettangoli di formaggio morbido per i denti
- per i capelli... zucchine grattugiate, spinaci al burro, asparagi bolliti
- ecc.

Ecco fatto! Una divertente “Frittafaccia” da portare in tavola e da condividere con chi vuoi!



www.fiabepercrescere.it

PICCOLLAGE