

SECONDI

# Frittata con prosciutto

Difficoltà 

Preparazione  20 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Uova**  
6

**Prosciutto cotto**  
100 gr

**Taleggio DOP Vero Cademartori**  
200 gr

**Prezzemolo**  
1 ciuffo

**Olio extravergine d'oliva**  
Q.b.

**Sale e pepe**  
Q.b.

## Descrizione

La frittata, lo si sa, è la migliore amica dei pranzi veloci, la classica preparazione da portare in tavola in pochi minuti quando non si ha molta voglia di cucinare.

Si tratta di una pietanza estremamente versatile non solo perché può essere arricchita con un'infinita combinazione di ingredienti, ma anche perché si presta benissimo ad essere consumata come antipasto freddo, come sfizioso secondo o come ricco piatto unico.

Vogliamo mostrarvi come preparare una gustosa e semplicissima versione della frittata, con un succulento ripieno di prosciutto cotto e Taleggio DOP Vero Cademartori.

Per realizzarla, innanzitutto tagliate le fette di prosciutto cotto a strisce, il Taleggio DOP Vero Cademartori a dadini e mettete entrambi da parte. Rompete le uova in una terrina, aggiungete il prezzemolo tritato e un pizzico di sale e pepe e sbattete bene il tutto.

Scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente, quindi versatevi metà del composto di uova, coprite con il coperchio e lasciate cuocere per un paio di minuti. Quando i bordi iniziano a rapprendersi, adagiate il prosciutto e il formaggio sulla superficie della frittata e proseguite la cottura per qualche altro minuto. Nel frattempo, cuocete l'altra metà delle uova in una padella a parte leggermente unta. Una volta cotta da un lato, trasferitela nell'altra pentola aiutandovi a girarla con un piatto, avendo cura di far aderire bene i punti meno cotti delle due frittate affinché si sigillino bene.

Infine, coprite con il coperchio, cuocete per qualche altro minuto e lasciate riposare la frittata con prosciutto per 5 minuti a fuoco spento prima di servirla.