

Frittata al taleggio

- Ingredienti (4 persone)
- 6 uova
- 150 gr. di taleggio
- 100 gr. di prosciutto cotto affumicato di Praga affettato
- 2 cipollotti
- 40 gr. di burro
- sale, pepe

Mondate i cipollotti eliminando la parte verde e le radici, quindi lavateli e dopo averli sgrondati affettateli. Tagliate le fettine di prosciutto affumicato a striscioline larghe un centimetro. Mettete il burro in una larga padella antiaderente, versatevi le fettine di cipollotti e fatele rosolare a fuoco dolce. Aggiungete le striscioline di prosciutto, mescolate e fatele insaporire per un altro minuto. Sgusciate le uova in una larga ciotola, salatele poco, pepatele e sbattetele leggermente con una forchetta. Versate le uova nella padella sugli altri ingredienti rosolati e fatele rapprendere per 1 minuto. Disponetevi sopra il taleggio, senza la crosta e poi tagliato a fettine. Proseguite la cottura finché le uova saranno rapprese e il formaggio sarà fuso. Trasferite la frittata su un piatto da portata e servitela subito ben calda.