Frittata di porri al forno

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bicarbonato: 1 pizzico
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 25 gr
- Pepe: q.b.
- Porri: 5
- Sale: q.b.
- Uova: 6

Preparazione

La frittata di porri è una frittata davvero deliziosa! Oggi l'ho voluta preparare in una versione un po' diversa, insaporendo i porri con la passata di pomodoro Pomì e cuocendola in forno. Il risultato è **una frittata buonissima**, **morbida** e **soffice** grazie anche ad un trucchetto che la rende più gonfia e spumosa, è ottima anche fredda!

1. Pulite i porri e tagliateli a fettine sottili.
2. Versate l'olio in padella, fate soffriggere i porri e salateli leggermente.
3. Versate la ***passata di pomodoro Pomì*** e lasciate cuocere per un paio di minuti.
4. Nel frattempo sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete il parmigiano, il pecorino grattugiato, il bicarbonato ed il pepe nero.
5. Unite poi i porri cotti in precedenza e mescolate.
6. Trasferite il composto all'interno di una pirofila da forno antiaderente (se non siete certi che sia perfettamente antiaderente, oliatela) e cuocete la frittata di porri al forno in forno preriscaldato a 200° per circa 15-20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr