

## **FRITTATA CON PROSCIUTTO FORMAGGIO E FAGIOLINI**

**TEMPO PREPARAZIONE** 25 MINUTI

**TEMPO COTTURA** 15 MINUTI

**PORZIONI** 2 FRITTATE

### **INGREDIENTI**

3 uova

100 ml panna fresca

150 g formaggio (tipo camembert)

150 g prosciutto cotto

1 cucchiaio erbe di Provenza

150/200 g fagiolini verdi

2 cucchiai olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino sale fino

4 cucchiai formaggio grattugiato

### **PREPARAZIONE**

- Rompete le uova in una ciotola e sbattetele insieme alle erbe di Provenza, il sale e la panna.
- Eliminate le punte dei fagiolini e lessateli 15 minuti in pentola a pressione.
- Scolateli e fateli raffreddare alcuni istanti.
- Cuocete le frittate e su ciascuna adagiate il prosciutto, il formaggio, i fagiolini e un po' di formaggio grattugiato.
- Arrotolate le due frittate e spolverizzate con un cucchiaio di formaggio grattugiato.
- Mettetele sotto al grill per qualche minuto.

### **NOTE**

Se volete preparare le erbe di Provenza dovete usare parti uguali di origano, santoreggia, rosmarino e poco meno di timo.

Fonte: <http://www.franceagrimer.fr/>

1