

Frittata con zucca gialla, funghi porcini e formaggio di fossa, al forno



PER 4 PERSONE

Cuocere 200 g di zucca a cubetti in padella con olio, sale e poco aglio. Allo stesso modo anche 50 g di funghi porcini.

Una volta raffreddati unirli in una ciotola con 40 g di formaggio pecorino di fossa , 4 uova, 300 ml di panna da cucina liquida, un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Mescolare bene il tutto e versare il composto in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno.

Cuocere in forno a 150 gradi per circa 40 minuti. Prima di estrarre la frittata dallo stampo farla ben raffreddare in frigo per 8 ore.

Una volta estratta, tagliare a fette e sistemare in piatti piani e far scaldare, o in forno o al microonde a 800 watt per 1 minuto e 30. Prima di servire aggiungere una spolverata di formaggio di fossa.