

*Ideale per una
silhouette perfetta*



Frittata con ricotta, verdure al vapore e salsa al curry

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

per la frittata

- 150 g di ricotta
- 3 uova
- sale e pepe

per la salsa

- 50 g di cipolla
- 50 g di porro
- 1,5 dl di brodo vegetale o acqua
- curry q.b.

per le verdure

- 2 carote a rondelle
- 1 patata a fette
- 1 peperone rosso a falde sottili

ESECUZIONE

In una ciotola sbattere leggermente con una forchetta le uova, sistemare di sale e unire la ricotta in piccoli pezzi. Versare il composto in una padella, cuocere per alcuni minuti e poi aiutandosi con una paletta girare la frittata e terminare la cottura. Tritare la cipolla e il porro e lessarli nel brodo, una volta pronti frullarli e aggiungere il curry a piacere, tenere al caldo. Cuocere al vapore le verdure mantenendole croccanti. Servire la frittata a fette accompagnandola con le verdure al vapore condite con la salsa al curry.

ispirato al film

IL
DIABOLO
VESTE
PRADA

disponibile in DVD

