Frittata z mozzarellą

Barbara Strużyna

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 5 porcji

Składniki:

- jaja - 8 szt.
- passata Alce Nero (sos pomidorowy) - 1 szklanka
- bazylia - trochę
- oregano - trochę
- mozzarella (duża kulka) bio - 125 g
- starty parmezan - 40 g
- oliwa z oliwek bio - trochę
- sól i pieprz - trochę

Dodatkowe info:

Gotową fritatę podajemy z sałatą skropioną oliwą z oliwek i octem balsamicznym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wbijamy do miski jaja, dodajemy łyżkę stołową startego parmezanu, sól i pieprz – całość mieszamy. Smażymy na patelni cienkie frittatas i odstawiamy je na bok. Smarujemy oliwą dno i ścianki okrągłego naczynia i wkładamy jeden płat frittatas

KROK 2: Rozsmarowujemy na wierzchu frittatas passatę i nakładamy kolejny płat frittatas – w ten sam sposób budujemy kolejne warstwy. Passatę opruszamy bazylią i oregano. Wierzchnią warstwę pokrywamy passatą oraz serem mozarella (pokrojoną w drobną kostkę) i parmezanem, dodatkowo skrapiamy oliwą. Naczynie wkładamy do piekarnika i pieczemy około 10 minut.

Smacznego!

Smacznego