VEGETARISK

Frittata med ricotta och ärtor

Kock: **Helene Henderson** Tid: **70 min** Portioner: **4**

70

Frittata är en ägg-cellent frukosträtt, speciellt om man är många. Så mycket snabbare än omelett. Rör ihop ägg med massor med ost och grönsaker och sedan in med det hela i ugnen. God morgon!

Frittatan kan göras i individuella mindre gjutjärnsformar eller i en stor gjutjärnsstekpanna (med ugnsfast handtag). Om du gör en stor, servera den sedan på ett fat. Smörj då pannan och lägg bakplåtspapper i botten innan du häller i äggsmeten för att sedan lättare få frittatan ur pannan.

INGREDIENSER

8 ägg
1 tsk salt
0.75 dl grädde eller mjölk
250 g ricotta
1 dl riven ost
2.5 dl frysta ärtor
2,5 dl halverade körsbärstomater

2.5 dl skivade champinjoner
0.50 dl (riktmärke) parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Fräs svampen i ca 5 minuter i en het stekpanna.Vispa ihop ägg och salt i en bunke. Tillsätt grädde, ricotta och riven ost. Rör ihop men låt det finnas kvar klumpar av ricottan. Rör i frysta ärtor, halverade körsbärstomater och den frästa, skivade svampen.

2. Häll äggsmeten i individuella formar eller alltihop i en stekpanna. Strö parmesanost över och grädda i ca 12 minuter för mindre formar eller ca 40 minuter för en stor. Servera frittatan varm eller rumstempererad.