



Frittatine nella pancetta



Ingredienti per 12 frittatine

150 g	Panna fresca liquida
n° 6	Uova
n° 3	Cucchiari Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 24	Fette di pancetta
n° 1	Ciuffo di basilico
q.b.	Sale fino
q.b.	Pepe nero

Preparazione

1. Accendere il forno a 180 °C.
2. In una ciotola sbattere con una forchetta le uova con la panna, il Parmigiano Reggiano, il sale, il pepe e infine il basilico spezzettato con le mani per aromatizzare.
3. Foderare degli stampi da muffin con due fette di pancetta incrociandole in modo da ricoprire totalmente l'interno dello stampo.
4. Versare il composto di uova in ogni stampo riempiendolo fino a poco sotto il bordo (con le dosi indicate si possono riempire 12 stampini).
5. Infornare per 12-15 minuti finchè la superficie delle frittatine sarà ben dorata.
6. Una volta ultimata la cottura sformare le frittatine e servirle calde.

Nota: volendo si possono aggiungere alle frittatine delle verdure tagliate a dadini piccoli (zucchine, melanzane, funghi, carciofi).