

# Frittata di carciofi, funghi e pancetta affumicata

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La frittata di carciofi, funghi e pancetta affumicata è una deliziosa frittata preparata con champignon o porcini e carciofi saltati in padella con prezzemolo e aglio e viene insaporita da gustosi cubetti di pancetta affumicata.

La frittata di carciofi, funghi e pancetta affumicata è una ricetta molto ricca e saporita che può essere servita come piatto unico, accompagnata da una bella insalata verde con pomodori, o anche tagliata a cubettini e servita come aperitivo o in un buffet.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 1 spicchio	>> <b>Limoni</b> uno	>> <b>Pepe</b> q.b.
>> <b>Carciofi</b> 5	>> <b>Olio</b> extravergine di oliva 2 cucchiaini	>> <b>Prezzemolo</b> tritato 1 cucchiaino
>> <b>Funghi</b> porcino o champignon 200 gr	>> <b>Pancetta</b> affumicata a dadini 60 gr	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Latte</b> 3 cucchiaini	>> <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 30 gr	>> <b>Uova</b> 6

## Preparazione



carciofo a fettine sottili (2) e i gambi a pezzettini e conservateli in acqua acidulata per evitare che anneriscano. Scaldate quindi l'olio in una padella antiaderente e aggiungete lo spicchio d'aglio tritato, fate rosolare l'aglio e aggiungete la pancetta a dadini (3),



amalgamare gli ingredienti.

Per preparare la frittata di carciofi, funghi e pancetta affumicata iniziate pulendo i carciofi con il procedimento guardando il video di scuola di cucina [cliccando qui](#); dovrete utilizzare solo i cuori e i gambi (1). Pulite i funghi come da procedimento che trovate [cliccando qui](#) e tagliateli a pezzettini. Tagliate i cuori di

i carciofi sciacquati e scolati e i funghi a pezzetti (4). Fate saltare il tutto per insaporire, aggiungete il prezzemolo tritato (5) e aggiustate di sale e di pepe. Fate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo in una ciotola sbattete le 6 uova con una forchetta, aggiungete il parmigiano grattugiato (6) e il latte e mescolate per

Quando le verdure saranno cotte, unite il composto nella



cotte versate il composto nella padella (7), mescolate subito per amalgamare le uova e le verdure (8) e lasciate rapprendere la frittata. Giratela quando il fondo sarà cotto con l'aiuto di un coperchio e fate cuocere anche dall'altro lato. Noi abbiamo scelto di servire la frittata di carciofi, funghi e

pancetta affumicata come antipasto, tagliandola a quadrotti (9).