



Ingredienti con varianti (4 persone):

8 uova

a seconda della variante scelta:

500 g di verdure cotte a scelta (lessate o saltate in padella)

200 g di formaggio a scelta (parmigiano, pecorino, provola, caciotta, emmenthal, asiago, fontina, mozzarella, etc.)

200 g di prosciutto (crudo o cotto),

300 g di ricotta

500 g di patate

sale q.b. e pepe, se piace

Sbattere le uova con sale e pepe. Aggiungere gli altri ingredienti a pezzetti e mescolare bene. Disporre in una pirofila da forno foderata con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Tra le varianti più appetitose:

- con spinaci e formaggio
- con zucchine e formaggio
- con cavolfiore broccoli carote e formaggio
- con prosciutto e ricotta
- con patate e prosciutto

