
FRITTATA DI ALBUMI AL FORNO CON SPINACI FRESCHI, FUNGHI E POMODORINI

INGREDIENTI PER **6 PERSONE** PER UNA **TEGLIA DI 25x18 cm**

- *Albumi pastorizzati* **400 g**
- *Funghi champignon* **100 g**
- *Spinaci freschi puliti* **50 g**
- *Pomodorini* **100 g**
- *Curcuma in polvere* **mezzo cucchiaino**
- *Aglio* **½ spicchio**
- *Peperoncino fresco piccante* **1**
- *Basilico, timo, menta, prezzemolo* **1 mazzetto**
- *Sale* **1 pizzico**

PREPARAZIONE

La teglia

Per fare questa frittata al forno devi procedere foderando, per prima cosa, la teglia con la carta da forno. Ritaglia una porzione abbondante di carta, in modo tale da coprire fondo e bordi della teglia e lasciarne una parte oltre i bordi di circa 3 dita.

Per fare aderire bene la carta, bagna il foglio con acqua fredda, strizzalo e poi asciugalo. Infine, ponilo nella teglia.

Le verdure

Pulisci i funghi, eliminando la base con la terra, quindi tagliali a fettine per il senso della lunghezza. Taglia i pomodorini a metà e sminuzza anche gli spinaci freschi.

Una volta rimosso il picciolo del peperoncino, taglialo per il lungo ed elimina i semi interni. Tritalo finemente insieme all'aglio privo della buccia.

Finito questo processo, passa alle erbe aromatiche tritandole grossolanamente.

La frittata

Versa gli albumi in una ciotola capiente e aggiungi la curcuma, mescolando bene con la forchetta in modo da incorporare la spezia. Aggiungi successivamente i funghi e gli spinaci insieme al trito di erbe e al trito di aglio e peperoncino. Aggiusta di sale, senza eccedere.

Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti, versa il composto nella teglia foderata in precedenza. Prima di infornare, distribuisce i pomodorini sulla superficie in maniera uniforme. Inforna la frittata in forno statico preriscaldato a 175°C per circa 40 minuti. Frittata pronta! Servirla calda oppure tiepida e tagliata a cubetti!

