

Frittata ricca al forno

INGREDIENTI:

6 uova,
2 fette un po' spesse di prosciutto cotto di Praga,
100 gr di formaggio con i buchi,
200 gr di spinaci già lessati,
sale,
pepe,
olio.

Sbattere bene le uova con sale, pepe gli spinaci spezzettati e il formaggio e il prosciutto a cubetti piccoli. Mettere la carta da forno su una teglia ungerla appena con l'aiuto di un pennello e mettere in forno già caldo a 200° per 30'.