



**Ricetta**

## Frittata con topinambur, pere e formaggio erborinato

Un piatto semplice e armonioso con un certo non so che

**20 min**

Tempo di preparazione



**20 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### FRITTATA

1C olio d'oliva

500g topinambur in fette sottili **Di stagione**

sale, pepe

8 uova sbattute

sale, pepe

1 pera a cubetti

150g formaggio erborinato a pezzetti

### DECORAZIONE

20g crescione o crescione d'acqua

3C olio di semi di zucca

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

**FRITTATA** Scaldare l'olio in una padella. Aggiungere il topinambur e arrostitire per 2-3 minuti mescolando continuamente, salare. Salare le uova, aggiungere alla padella, mescolare bene. Aggiungere la pera e il formaggio erborinato.

---

### 2 di 3

**COTTURA** Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per 12-15 minuti.

---

### 3 di 3

**DECORAZIONE** Decorare la frittata con il crescione. Aggiungere un filo di olio di semi di zucca

