

Frittata Di Mele

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 45 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 288 Kcal

Ingredienti:

- q.b. zucchero
- 200 g farina
- 25 cl latte
- 120 g uova
- 50 g 1 manciata uvetta sultanina
- 300 g mele
- q.b. sale
- q.b. burro



Preparazione

Ammollare l'uvetta.

Sbucciare e affettare sottilmente le mele.

Setacciare la farina, unirvi una presa di sale, le uova e il latte freddo.

Mescolare fino ad avere una pastella liscia.

Ungere con il burro una padella antiaderente, porla su fuoco medio, versarvi met  della pastella e quando comincia a cuocersi disporvi l'uvetta strizzata e le mele.

Farle ammorbidire poi coprire con l'altra pastella.

Farla rapprendere, girarla come una frittata e portare a cottura.

Servire tiepida cosparsa di zucchero.