

FRITTATA RICOTTA E ZUCCA

INGREDIENTI

- Polpa di zucca
- Ricotta
- 1 uovo
- Noce moscata
- Sale, olio EVO

PROCEDIMENTO

Cuocere la zucca al forno, prelevare la polpa e amalgamare con la ricotta, le spezie e l'uovo. Stendere su una teglia. Cuocere in forno per 15-20 minuti 180°C.

**NOVI LIGURE
ALESSANDRIA**

EMAIL

serafinacardaci@gmail.com

TELEFONO

3473750087

