

Frittata z pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: pieczarki oczyścić, cebulę obrać i pokroić na ćwiartki.

Krok 2 - Kokilki lub małe foremki wysmarować delikatnie masłem. Ułożyć w nich ugotowany al dente makaron, tak aby rurki tworzyły koszyczek.

Krok 3 - W naczyniu miksującym (1) umieścić nóż, włożyć 200 g pieczarek, 60 g cebuli, 100 g suszonych pomidorów. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać składniki – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do posiekanych składników dodać łyżkę masła; za pomocą łopatk, w miarę możliwości, rozprowadzić masło po dnie naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić – czas 6 minut, prędkość 1, temperatura 85°C.

Krok 5 - Zdjąć naczynie miksujące (1) z obudowy termorobota, zdjąć pokrywę. Nie wyjmować noża.

Krok 6 - W naczyniu miksującym (2) umieścić motylek. Do naczynia wbić 4 jajka, dodać 10 g (2 łyżki) śmietany kremówki, sól i pieprz. Mieszać – czas 30 sekund,

prędkość 4.

Krok 7 - Zdjąć pokrywę z naczynia miksującego (2), wyjąć motylek. Masę jajeczną przelać do naczynia miksującego (1) do podduszonych warzyw. Dodać pół łyżeczki tymianku. Naczynie miksujące (1) osadzić w obudowie termorobota, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Poddusić – czas 4 minuty, prędkość 1, temperatura 75°C.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż. Masę jajeczno-pieczarkową przekładać łyżką do wcześniej przygotowanych kokilek z makaronem.

Krok 9 - Koszyczki pieczemy w nagrzanym do 190°C piekarniku ok. 10 minut.

Podajemy gorące w kokilkach. Można je także delikatnie wyjąć z foremek i owinać szczypiorkiem dokoła jak wstążką.

Wskazówki :

Łatwiejszą wersją potrawy jest przyrządzenie jej w jednym, większym naczyniu do zapiekania. Ugotowany makaron układamy na spód naczynia i zalewamy go masą jajeczno-pieczarkową. Po zapieczeniu, kroimy na porcje i podajemy gorące. Można posypać posiekaną natką pietruszki.