

## Frittatine di pancetta

Le **frittatine nella pancetta** sono delle gustose frittatine monoporzione cotte nel forno in piccoli stampini e caratterizzate da un croccante involucri di pancetta che prende la forma di un cestino. Possono essere servite come antipasto oppure, considerando che la preparazione è semplice e rapida, è possibile proporre le frittatine in occasione di un happy hour o di un brunch.

### Ingredienti per 12 frittatine:

**Basilico** 1 ciuffo **Pancetta** affumicata 24 fettine  
**Panna** fresca 200 ml  
**Parmigiano Reggiano** grattugiato 3 cucchiari  
**Sale** q.b. **Uova** 5

### Preparazione



Per preparare le frittatine nella **pancetta**, iniziate accendendo il forno a 180°. In una terrina sbattete con una forchetta le **uova** (1) con la **panna** (2), il formaggio (3), il **sale**, il **pepe** e



per ultimo aggiungete il **basilico** spezzato con le mani (4) per aromatizzare il composto. Prendete una teglia da muffin e foderate ogni stampo con due fette di **pancetta**, incrociandole, in modo da ricoprirne totalmente la superficie (5). Non è necessario ungere gli stampini in quanto la **pancetta** stessa, grazie alla sua componente grassa, eviterà che il composto si attacchi alla teglia creando una gustosa crosta croccante che andrà a formare il cestino. Versate il composto di **uova** in ogni stampo (6) riempiendolo fino a poco sotto il bordo (con le dosi indicate si possono riempire 12 stampini). Infornate per 12 - 15 minuti finché la superficie delle frittatine sarà ben dorata. Una volta ultimata la cottura, sformate le frittatine e servitele calde.

### Consiglio



Volendo si possono aggiungere alle frittatine delle verdure tagliate a dadini molto piccoli (**zucchine**, **melanzane**, **funghi**, **carciofi**).

Per i vegetariani è possibile sostituire la **pancetta** con fettine di **zucchine** grigliate, in questo caso ricordate di foderare con carta da forno gli stampini in modo che le verdure non si attacchino al fondo durante la cottura.

