

Frittata alla birra cotta in forno

Seduti a tavola, stiamo gustando una frittata classica, quando mio marito, con il candore di un bambino e i suoi occhioni blu sgranati, mi chiede se non ho mai assaggiato la frittata alla birra?

Lo guardo frastornata. Possibile che tra i tanti libri di cucina, giornali, schizzi, tradizioni e consultazioni di internet, non mi sia mai imbattuta in questa variante della ricetta classica. Ancora una volta l'infinita arte della cucina mi sbalordisce, senza il bisogno di scovare ingredienti rari o di nicchia. Così al più presto sperimento questa nuova ricetta, passata da mia suocera Catia.

La consiglio assolutamente, è una ricetta semplice e veloce, utile anche come salva cena, per quelle sere in cui non abbiamo tanti ingredienti in casa o per consumare uova che iniziano ad essere un po' attempate. Basterà aggiungere un po' di contorno, anche una semplice insalatina fresca ed ecco un piatto leggero e gustoso che vi sorprenderà per la sua infinita morbidezza.

INGREDIENTI:

- 6 Tuorli d'uovo + 4 albumi
- 2 cucchiaini di birra
- 3 cucchiaini di grana grattugiato a media stagionatura
- 1 hg di speck a cubetti

PROCEDIMENTO:

Tagliare lo speck a cubetti.



In una ciotola sbattere (meglio se con una frusta elettrica) i tuorli d'uovo con il grana.



Aggiungere la birra, i cubetti di speck ed in fine gli albumi montati a neve. Amalgamare bene il tutto mescolando dal basso verso l'alto per dare aria al composto.



Versare il composto in uno stampo foderato di carta forno e infornare a 180 gradi con modalità statica per 12 minuti.



CONSIGLIO: La ricetta originale prevede l'aggiunta di prosciutto cotto a cubetti, anziché speck, tuttavia, potete sbizzarrirvi e aggiungere qualsiasi ingrediente che preferite, poiché come ogni frittata, è un'ottima base e si adegua a tutti i sapori. Non temete di avvertire un gusto intenso di birra, poiché non lo troverete, la quantità è minima e serve solo a dare maggior leggerezza al composto.