Speck Alto Adige Moser, ingrediente ideale per una gustosa ricetta estiva

frittata-con-moser-speck-aa-igp-affettato-low-47af5a4f

Versatile, leggermente affumicato e buonissimo: questo è lo Speck Alto Adige IGP di Moser, lo “Specialista dello Speck”, - uno dei principali produttori dell’originale Speck dell’Alto Adige. Eccolo protagonista di una sfiziosa ricetta estiva da gustare calda o tiepida: una frittata di verdure con il Moser Speck Alto Adige IGP affettato in vaschetta da 90 g. Gustosa, leggera, ma soprattutto soffice, grazie alla cottura in forno. Diretta espressione del suo territorio di origine, ciò che rende unico Moser Speck Alto Adige è il suo sapore leggermente affumicato e delicatamente speziato, merito della tradizionale e segreta ricetta tramandata di generazione in generazione e del particolare clima altoatesino, dove la cultura mediterranea incontra gli incontaminati paesaggi alpini.



Ingredienti

6 uova
3 cucchiai di latte
2 cucchiai di grana padano grattugiato
4 fette di Moser Speck Alto Adige IGP
2 zucchine di media grandezza

2 carote di media grandezza
1 porro
1 cucchiaino di curcuma in polvere
Olio EVO, sale q.b., pepe q.b., basilico qualche fogliolina

Procedimento

Tagliate a tocchetti piccoli le zucchine e le carote. Affettate sottilmente il porro. Stufate quest'ultimo in una pentola di ghisa dai bordi alti, che possa poi essere messa in forno, con due cucchiai di olio e un filo di acqua. Cuocete a fuoco lento con coperchio, quindi aggiungete le carote, cuocete per 10 minuti e poi le zucchine. Proseguite la cottura per altri dieci minuti.
In una ciotola sbattete 3 uova intere e 3 tuorli con il latte, il grana, un cucchiaino di curcuma, sale e pepe.
Montate a neve i 3 albumi e incorporateli al composto di uova. Aggiungete il tutto alle verdure e trasferite in forma a 160°C per circa 20 minuti.
Sfornate, tagliate la vostra frittata a fette, decorate con speck e basilico.