

Frittata z łososiem i ricottą

Frittata z łososiem i ricottą – eleganckie danie dla każdego

Frittata z łososiem i ricottą to **wyjątkowe połączenie delikatnego łososa, kremowej ricotty i aromatycznych kurek**. To danie, które zachwyca nie tylko smakiem, ale również wyglądem – złocista powierzchnia skrywa soczyste ruloniki z łososa, które stanowią prawdziwą ucztę dla podniebienia.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników *wyrafinowanych smaków* i prostych w przygotowaniu dań. Frittata świetnie sprawdzi się zarówno na rodzinnym śniadaniu, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie delikatnego łososa z kremową ricottą zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna frittata to doskonały wybór na *niedzielny brunch* lub lekką kolację w gronie bliskich. Możesz ją również przygotować na eleganckie przyjęcie – pokrojona w kwadraty będzie wyglądać niezwykle apetycznie na stole. To także świetna propozycja na szybki, ale wykwintny posiłek w ciągu tygodnia.

Czy wiesz, że?

Frittata wywodzi się z kuchni włoskiej i jest **bliskim kuzynem omletu**. Różni się jednak sposobem przygotowania – zamiast składania na pół, frittata jest zapiekana w całości. Tradycyjnie przyrządza się ją na patelni, rozpoczynając smażenie na kuchence, a kończąc zapiekaniem w piekarniku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do frittaty – zamiast kurek sprawdzą się również *pieczarki*, *szparagi* czy *pomidorki koktajlowe*. Ricottę możesz zastąpić serem feta lub kozim, a łososia – wędzonym pstrągiem lub szynką parmeńską. Podawaj z sałatką z rukoli skropioną sokiem z cytryny i oliwą z oliwek.