

---

# La frittata perfetta

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Uova e pancetta affumicata al cubo più erba cipollina e finocchietto selvatico. Dal blog di Massimiliano Fattorini La Piccola casa**

Una ricetta davvero semplice e veloce da preparare, gustosa e saporita e dal sicuro effetto visivo. Ecco quindi come preparare queste ottime uova pancetta affumicata al cubo più finocchietto e erba cipollina:

## Ingredienti per due persone

3 uova

Una vaschetta di pancetta affumicata a cubetti

Rametti di finocchietto selvatico

Steli di erba cipollina

Sale fino

Olio evo

Far saltare in padella a fiamma vivace i cubetti di pancetta affumicata per qualche minuto, levare dal fuoco e lasciare riposare. Tritare i rametti di finocchietto selvatico e gli steli di erba cipollina, aprire le uova in una ciotola, sbatterle e mescolarle insieme alle erbe un goccio d'olio evo e un po' di sale, aggiungere quindi i cubetti di pancetta affumicata, amalgamare e versare negli stampi in silicone a forma di cubo.

Cuocere in microonde a 600 W per due minuti circa, far leggermente raffreddare, quindi servire al centro dei piatti decorando con alcuni steli di erba cipollina.

Buon appetito a tutte e tutti!