



Frittata de batata-doce e espinafres



INGREDIENTES:

- 500 g de batata doce cor de laranja
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta moída q.b.
- Oregãos q.b.
- 200 g de espinafres frescos
- Noz moscada moída q.b.
- 7 ovos
- 100 g queijo mozarela fresco
- 40 g de queijo da ilha ralado

COMO FAZER:

Lave a batata e corte-a em rodela médias. Esfregue as rodela de batata com sal e azeite e espalhe-as num tabuleiro forrado com papel de alumínio. Polvilhe com orégãos e cubra com uma folha de papel de alumínio. Leve a assar em forno pré aquecido a 190.°C, cerca de 40 minutos.

Numa frigideira, salteio os espinafres, num fio de azeite e tempere com sal, pimenta moída e noz-moscada moída. Deixe evaporar o líquido que é libertado.

Numa taça, bata os ovos e adicione metade do queijo mozarela partido aos pedaços e metade do queijo da ilha ralado.

Junte aos espinafres e deixe cozer um pouco. Junte as batatas, sem casca e partidas aos bocados e verta a mistura para um prato de ir ao forno. Acrescente o restante queijo e leve ao forno cerca de 15 minutos, até que a frittata esteja cozida.

Sirva, quente ou fria, acompanhada de uma salada.

Nota: Esta receita foi inspirada na original de Jamie Oliver in “Poupe com Jamie”