

Frittata

500 g d'épinards en branches
2 cuillères d'huile d'olives
12 g de basilic coupé
300 g de courgette en dés
5 anchois salés
60 g de tomates séchées au soleil
25 g de champignons séchés
300 g de copeaux de parmesan
600 g de ricotta
500 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite
Sel - poivre

Faites tremper les champignons 20 minutes dans l'eau. Réchauffez l'huile d'olives et étuvez les épinards. Faites suer et mélangez avec les courgettes, les anchois, les tomates séchées, la ricotta et le mélange d'œufs brouillés Cocovite. Pressez les champignons et ajoutez-les. Mélangez avec les copeaux de parmesan et le basilic. Assaisonnez de sel et de poivre. Répartissez dans deux moules à tarte ou plusieurs petites formes. Cuisez 30 minutes à 180 °C.

