

**فریتاتا با ژامبون و ذرت**

فر را از قبل گرم کنید. در کاسه‌ای بزرگ شیر و تخم‌مرغ را آن‌قدر هم بزنید تا به‌خوبی باهم ترکیب شوند. نیمی از پنیر و نمک و فلفل را اضافه کنید و ترکیب را کنار بگذارید.

**مواد لازم:**

8& bull; عدد تخم مرغ بزرگ  
 &frac14& bull; فنجان (60 میلی لیتر) شیر  
 140& bull; گرم پنیر سوئیسی  
 & bull; نمک و فلفل تازه آسیاب شده  
 1& bull; قاشق غذاخوری روغن زیتون  
 140& bull; گرم ژامبون تکه شده  
 225& bull; گرم ذرت  
 5& bull; عدد پیازچه خردشده  
 & bull; یک عدد فلفل هالاپینو

**طرز تهیه:**

1. فر را از قبل گرم کنید. در کاسه‌ای بزرگ شیر و تخم مرغ را آن‌قدر هم بزنید تا به‌خوبی باهم ترکیب شوند. نیمی از پنیر و نمک و فلفل را اضافه کنید و ترکیب را کنار بگذارید.
2. در ظرفی مناسب فر، روغن ریخته و آن را داغ کنید. ژامبون را در روغن سرخ کنید تا قهوه‌ای شود، اما مراقب باشید خشک نشود. سپس همه ژامبون‌ها به‌جز یک قاشق غذاخوری آن را از ظرف بردارید.
3. ذرت، پیازچه و فلفل هالاپینو را اضافه کنید و حدود 4 دقیقه هم بزنید. با نمک و فلفل به ترکیب طعم دهید.
4. پوره تخم مرغ را داخل تابه بریزید و حدود 2 دقیقه بهزید و دائم آن را هم بزنید. باقی مانده‌ی پنیر، مخلوط ژامبون و چند برش از فلفل هالاپینو را روی آن بریزید.
5. ظرف را به مدت چند دقیقه در فر قرار دهید تا سطح مواد کاملاً طلایی رنگ شوند. سپس تا غذا را داغ سرو کنید.