



RICETTA

FRITTATA CON CIPOLLINE FRESCHE

INGREDIENTI

5 uova,

3 cucchiaini di olio evo

sale qb.

pepe qb.

prezzemolo qb.

1 mazzo di cipolline fresche

50gr. pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

Lavare ed affettare le cipolline compresa la parte verde tenera.

Metterle in una padella con l'olio e lasciare stufare con coperchio a fuoco moderato.

Girare di tanto in tanto.

Lasciare che cuociano lentamente con la loro acqua di vegetazione, fino a diventare quasi trasparenti.

In una ciotola sbattere le uova con poco sale, pepe e formaggio. Versare il composto sulle cipolline e girare velocemente amalgamando il tutto.

Cuocere a fuoco moderato per dare modo all'uovo di rapprendersi anche internamente, dopo 3 minuti girare e cuocere l'altro lato.

Servire calda su crostini di pane casereccio.