

Frittata con verdure



FACILEeBUONO

4 uova
verdure
sale
burro

Soffice e veloce



In una bacinella rompiamo le uova, aggiungiamo un pizzico di sale e sbattiamole con una forchetta. Aggiungiamo la verdura scelta, i porri o le cipolle si aggiungono crudi, le patate o gli spinaci: cotti in precedenza.

In una padella antiaderente sciogliamo un po' di burro e rovesciamo il composto di uova e verdura.

Cuociamo a fuoco moderato prima da un lato e poi con l'aiuto di un coperchio rigiriamo la frittata e proseguiamo la cottura dall'altro lato.

È una delizia sia calda che fredda.

Una frittata soffice e veloce con l'aggiunta di verdure a scelta come: cipolle, porri, spinaci o patate.