

SECONDI PIATTI

Frittata funghi chiodini e menta



INGREDIENTI

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 130 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 2 ciuffi

CIPOLLE 60 gr

MENTA 10 foglie

SALE

PEPE NERO

Se siete alla ricerca di un secondo piatto che sia facile ma con un pizzico di particolarità in più, la **frittata chiodini e menta** è proprio la ricetta che fa al caso vostro. Il procedimento è semplice e non servono grosse capacità da chef per realizzarla, ma di certo farete un figurone perché il risultato finale è proprio eccellente. Seguite i nostri consigli e se cercate un'idea in più, potrete tagliarla a tocchetti e presentarla come finger food ad un buffet o a un aperitivo tra amici. Ti sono avanzati dei funghi?? Ecco allora un'altra proposta: [funghi misti sottaceto](#) ! Prova altre [ricette di funghi](#).

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la frittata funghi chiodini e menta, per prima cosa sbattete le uova con il parmigiano, e quando si sarà formata una crema aggiungete un goccio di latte per renderla leggermente più fluida. Fatto ciò aggiungete delle foglioline di menta e un pizzico di sale, quindi pepate e date un'ultima mescolata. In una padella antiaderente mettete un filo di olio poi aggiungete la cipolla tagliata a fettine sottili fate rosolare e poi aggiungete anche i chiodini puliti, salate, aggiungete un po' di prezzemolo fresco tritato e cuocete per circa dieci minuti. A questo punto versate nella stessa padella che contiene i funghi il composto di uova per il primo minuto "rompete" la frittata mescolando di tanto in tanto. Coprite e fate cuocere il primo lato. Staccate i bordi, capovolgetela e ultimate la cottura anche per il secondo lato. A questo punto potete servire la frittata chiodini e menta sia calda che fredda.

CONSIGLIO

Oltre ai chiodini, quali funghi potrei utilizzare?

Venno bene un po' tutti, anche gli champignon.

Posso consumarla anche il giorno dopo?

Certo, lasciala in frigorifero in un contenitore adatto agli alimenti.

Adoro le frittate, mi daresti altre idee?

Ti consiglio di preparare quella con i carciofi che è ottima!