SECONDI PIATTI

Frittata al forno di coste verdi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

INGREDIENTI

1 mazzo di coste di bietole

6 uova

2 cucchiai di parmigiano

60 g di auricchio

sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata fate bollire la parte verde delle coste tagliata grossolanamente per 10 minuti.

2 Tagliare a cubetti l'auricchio.

Mescolare bene le uova, con un pizzico di sale, il parmigiano, le coste ben strizzate e tagliuzzate e l'auricchio.

3 Trasferite in una teglia antiaderente leggermente imburrata.

4 Infornate a 180°C per 20 minuti.

5 Potete servite con la parte bianca delle coste gratinate.