

SECONDI PIATTI

Frittata alla menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

UOVA 4
FAVE anche surgelate - 130 gr
PECORINO ROMANO 30 gr
PANGRATTATO 20 gr
BRODO VEGETALE
MENTA 4 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere l'aglio in una padella con l'olio, eliminarlo e unire le fave già scottate, il brodo e la menta tagliuzzata, cuocere coperto per circa mezzora. Frullare la preparazione fino a ridurla in crema e mescolarla con le uova, prima sbattute, il pecorino, il pangrattato, un pizzico di sale e pepe. Versare tutto in una teglia e cuocere in forno a 200 gradi per 20

minuti. Servire magari decorando con un pò di fave rimaste!