

SECONDI PIATTI

Frittata con funghi

LUOGO: **Europa / Bielorussia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **frittata con funghi** è un **secondo piatto** semplice e saporito, che si prepara con **uova, funghi**, e aromi.

È una **ricetta ideale per un pranzo veloce o una**

cena leggera, che si può accompagnare con

un'insalata e del pane. La **frittata con funghi** ha il

vantaggio di poter essere preparata con diversi tipi

di funghi, sia freschi che surgelati, e di poter essere

personalizzata con altri ingredienti a piacere,

insomma è **una vera e propria ricetta Jolly**, veloce e

saporita che puoi giocarti ogni volta che non hai

molto tempo da dedicare alla cucina ma non vuoi

per questo rinunciare ad un pasto sano e genuino.

Segui la nostra semplice ricetta per cucinare in casa

con le tue mani una perfetta frittata con funghi,
guarda anche le **altre ricette con le uova** che
potrebbero piacerti:

[Uova in camicia](#)

[Uova al purgatorio](#)

[Omelette di verdure](#)

[Uova alla fiorentina](#)

[Uova in trippa](#)

INGREDIENTI

UOVA 8

FUNGHI 500 gr

PANNA ACIDA 2 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO ½ tazze

CIPOLLE 1

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come preparare una deliziosa frittata con funghi in pochi minuti, ottenendo un risultato golosissimo: in una ciotola, prepara il composto per la frittata sbattendo le uova insieme al latte e ad un pizzico di sale fino.
- 2** Prendi i funghi, taglia la parte terrosa del gambo e pulisci il resto con una pezzuola umida, in questo modo eliminerai eventuali residui di polvere e terriccio senza fargli assorbire acqua in eccesso. Quando hai pulito tutti i funghi tagliali a fette spesse circa mezzo cm.

Sbuccia e taglia anche la cipolla, puoi tagliarla ad anelli o tritarla grossolanamente, vai in base ai tuoi gusti.
- 3** Prendi una padella larga, adatta alla cottura delle frittate e ungila con un filo di olio extravergine di oliva, fallo scaldare e versaci la cipolla insieme alle fette di funghi. Fai cuocere per pochi minuti, mescolando.
- 4** Aggiungi la panna acida nella padella, mescola bene e, infine unisci anche il composto di uova sbattute. Regola la fiamma ad una potenza media e fai cuocere per 7-8 minuti a tegame coperto.

5 Quando la frittata sarà pronta tagliala a fette e servila ancora calda.