

SECONDI PIATTI

Frittata con l'aglio fresco e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UOVA 7

AGLIO FRESCO 2 mazzetti

SALSICCIA 3

LATTE 30 ml

PARMIGIANO REGGIANO 6 cucchiari da tè

VINO BIANCO ¼ bicchieri

SALE

PEPE

PREPARAZIONE



2 Tagliare a pezzettini l'aglio compresa la parte verde.



- 3 In una padella rosolare la salsiccia sbriciolata, unite l'aglio e sfumare con il vino bianco e fate cuocere fino a quando l'aglio non è appassito.



- 4 In una ciotola mescolare le uova con il latte, sale e pepe ed unite il composto di salsiccia e aglio.



5 Ungete leggermente una padella quindi versateci il composto e cuocete la frittata.



