

SECONDI PIATTI

Frittata di cipolle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La frittata di cipolle è davvero il top quando gli ingredienti sono pochi e la fame tantissima! E' talmente buona che vi consigliamo di abbondare con le uova!

INGREDIENTI

UOVA 6

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PER FARCIRE

CIPOLLE 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le cipolle tagliarle a metà e quindi a fette, far cuocere in una padella di 24cm a fuoco medio in 6 cucchiari di olio e.v.o. per circa 8 minuti, regolare di sale.



- 2 Sbattere le uova con parmigiano sale e pepe.



- 3 Una volta ammorbidite le cipolle ma ancora compatte aggiungere il composto di uovo. Amalgamare per uniformare gli ingredienti. Coprire con il coperchio e far cuocere per circa 6 minuti a fuoco medio. Una volta compattata la parte superiore della frittata girarla aiutandosi con il coperchio e far cuocere ancora per un minuto.



4 Togliere dalla padella, lasciarla intiepidire e tagliarla a quadretti.