

SECONDI PIATTI

# Frittata di porri e bietoline al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g di bietoline  
2 porri  
8 uova  
4 cucchiai di pecorino grattugiato  
poco olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare il porro.

In una padella mettete poco olio, poca acqua ed il porro e fate stufare.

Lavate le bietoline, tagliatele grossolanamente e saltarle per pochi minuti con il porro.

In una ciotola mescolare le 4 uova, aggiungete il pecorino, le bietoline ed aggiustare di

sale.

Foderare una tortiera da 20 cm con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, versate il composto all'interno e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

