

SECONDI PIATTI

Frittata di radicchio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO 5

PANNA ½ l

GRANA PADANO 250 gr

UOVA 5

SALE

PEPE NERO

BURRO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Pulite il radicchio, poi affettatelo alla julienne.

In una ciotola ampia versate la panna, aggiungete il formaggio e le uova sbattute, amalgamate bene questi ingredienti.



2 Aggiungete anche il raddichio, salate e pepate.



3 In una padella ampia scaldate il burro e l'olio; versatevi il composto e cucinate la frittata, rivoltandola almeno una volta.



4 Servitela calda, dopo averla asciugata con della carta assorbente dall'olio in eccesso.