

SECONDI PIATTI

# Frittata salsiccia e broccoli

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **frittata salsiccia e broccoli** è un vero inno alla golosità dove tutti i sapori si uniscono per dare vita a un piatto unico velocissimo e davvero facile! L'idea last minute che soddisferà proprio tutti! Si tratta di una ricetta facile e veloce, di riciclo perché potrete riutilizzare anche piccole porzioni di verdura avanzata. Provate questa ricetta, e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se siete alla ricerca di altre frittate con ortaggi avanzati provate anche quella con i [carciofi](#): eccezionale!

## INGREDIENTI

UOVA 6

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PER FARCIRE

SALSICCIA DI MAIALE 4

BROCCOLETTI 8

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

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la frittata con broccoli e salsiccia, per prima cosa è necessario sbollentare i broccoli in acqua bollente salata, asciugarli e tagliarli in quarti.



- 2 Far rosolare bene la salsiccia sminuzzata in 2 cucchiai di olio.



- 3 Aggiungere i broccoli e far insaporire il tutto per qualche minuto.



4 Intanto sbattere le uova con il parmigiano sale e pepe.



5 Salare leggermente il contenuto della padella e aggiungere il composto di uova.



**6** Amalgamare il tutto. Coprire la padella e continuare la cottura a fuoco medio per circa 6 minuti. una volta che la parte superiore della frittata risulti compatto girarla aiutandosi con un coperchio. Lasciar intiepidire la frittata e tagliarla a quadretti.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche le cime di rapa?**

Certo, verrà ottima!

**Mi è piaciuta troppo, posso conservarla anche per il giorno dopo?**

Certo, mettila in un contenitore ermetico e poi lasciala in frigorifero.