

SECONDI PIATTI

## Frittata funghi chiodini e menta

di: *Cookaround*



### INGREDIENTI

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 130 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO 2 ciuffi

CIPOLLE 60 gr

MENTA 10 foglie

SALE

PEPE NERO

Se siete alla ricerca di un secondo piatto che sia facile ma con un pizzico di particolarità in più, la **frittata chiodini e menta** è proprio la ricetta che fa al caso vostro. Il procedimento è semplice e non servono grosse capacità da chef per realizzarla, ma di certo farete un figurone perché il risultato finale è proprio eccellente. Seguite i nostri consigli e se cercate un'idea in più, potrete tagliarla a tocchetti e presentarla come finger food ad un buffet o a un aperitivo tra amici. Ti sono avanzati dei funghi?? Ecco allora un'altra proposta: [funghi misti sottaceto!](#)

### PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la frittata funghi chiodini e menta, per prima cosa sbattete le uova con il parmigiano, e quando si sarà formata una crema aggiungete un goccio di latte per renderla leggermente più fluida. Fatto ciò aggiungete delle foglioline di menta e un pizzico di sale, quindi pepate e date un'ultima mescolata. In una padella antiaderente mettete un filo di olio poi aggiungete la cipolla tagliata a fettine sottili fate rosolare e poi aggiungete anche i chiodini puliti, salate, aggiungete un po' di prezzemolo fresco tritato e cuocete per circa dieci minuti. A questo punto versate nella stessa padella che contiene i funghi il composto di uova per il primo minuto "rompete" la frittata mescolando di tanto in tanto. Coprite e fate cuocere il primo lato. Staccate i bordi, capovolgetela e ultimate la cottura anche per il secondo lato. A questo punto potete servire la frittata chiodini e menta sia calda che fredda.

## CONSIGLIO