

SECONDI PIATTI

Frittata al basilico

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 uova
foglie di basilico tritate
1 peperoncino piccante tritato
40 g di formaggio pecorino grattugiato
olio d'oliva per friggere
sale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola ampia sgusciate le uova, unite il basilico, il peperoncino ed il formaggio; regolate di sale e poi montate con la frusta da pasticciere.

Scaldate l'olio nella padella grande, versatevi il composto e cucinatelo da un lato; con un coperchio liscio, più grande della bocca della padella, rigirate la frittata, cucinatela dall'altro lato, e servitela calda, tagliata a spicchi.