

SECONDI PIATTI

## Frittata al forno di coste verdi

di: *gingerale*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

1 mazzo di coste di bietole  
6 uova  
2 cucchiari di parmigiano  
60 g di auricchio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 In una pentola con abbondante acqua salata fate bollire la parte verde delle coste tagliata grossolanamente per 10 minuti.



**2** Tagliare a cubetti l'auricchio.

Mescolare bene le uova, con un pizzico di sale, il parmigiano, le coste ben strizzate e tagliuzzate e l'auricchio.



**3** Trasferite in una teglia antiaderente leggermente imburrata.



4 Infornate a 180°C per 20 minuti.



5 Potete servite con la parte bianca delle coste gratinate.

