

SECONDI PIATTI

Frittata con funghi champignon e piselli

di: *Petaluda*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di dado granulare
- 150 g di funghi champignon già puliti
(vanno bene anche quelli surgelati)
- 100 g di piselli (vanno bene anche quelli surgelati)
- 7-8 uova
- poco latte
- 2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una padella fate rosolare la cipolla in pochissima acqua unendo anche il dado granulare.

Unite i funghi ed i piselli e fate cuocere per circa 10 minuti.

In una ciotola mescolare le uova con il sale, il parmigiano e poco latte.

Quando le verdure sono cotte unitele alle uova.

Trasferite in una tortiera di silicone.

Infornate a 180°C per 20 minuti.



