

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 cucchiari 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.

Informate a 180°C per 20 minuti.



