

SECONDI PIATTI

# Frittata con funghi e spinaci

di: *Pablo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

3 uova  
200 g di funghi  
1 spicchio di aglio  
poco timo fresco  
una manciata di spicaci  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
4 fettine di emmental  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite e tagliare a fettine sottili i funghi.

In una padella mettete 2 cucchiaini di olio, i funghi, l'aglio ed il timo e fate rosolare, verso la fine aggiungete gli spinaci.



**2** In una ciotola mescolare le uova con un pizzico di sale.

Scaldate una padella e ungetela con dell'olio, versate 1/4 delle uova e fate cuocere 1 minuto mescolando leggermente il centro quando l'uovo comincia a cuocere.



**3** Al centro mettete 1/4 del ripieno ed una fettina di emmental.



4 Avvolgete la frittata.



5 Preparate altre 3 frittate nello stesso modo e servite.

