

SECONDI PIATTI

Frittata con funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

UOVA 8
FUNGHI bolliti - 500 gr
PANNA ACIDA 2 cucchiaini da tavola
LATTE INTERO ½ tazze
BURRO uso - 2 cucchiaini da tavola
LARDO DI MAIALE
CIPOLLE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate il composto per la frittata sbattendo le uova insieme al latte e ad un pizzico di sale.



2 Fate bollire i funghi.



3 Tagliate i funghi bolliti in striscioline, soffriggeteli e miscelateli alle cipolle dorate in padella.



4 Aggiungetevi la panna acida.



5 Versate il composto per la frittata in una padella unta con il lardo e friggete il tutto.



6 Quando il composto si addensa leggermente versate nel centro i funghi e terminate la cottura in forno.

