

SECONDI PIATTI

Frittata con il lesso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LESSO DI MANZO 200 gr

UOVA 8

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Uno dei molteplici usi che si può fare del lesso avanzato: quello che si ottiene è un piatto sostanzioso, semplicissimo da preparare e, soprattutto, molto gustoso.

PREPARAZIONE

1 Sfilettate il lesso di manzo avanzato. Saltatelo in padella con dell'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete, a questo punto, le uova leggermente sbattute, insaporite, infine di sale e pepe.



2 Infornate il tutto a 180°C per circa 20 minuti.