

SECONDI PIATTI

Frittata con le erbe odorose

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Preparazione

1 Con un aglio fresco ed una cipollina fresca si fanno appassire le verdure con olio ed un goccio d'acqua in padella aggiungendovi qualche fogliolina di menta, di mentuccia e mezza foglia d'erba della Madonna.

Quando le erbe saranno appassite e l'acqua ben ritirata si versano le uova sbattute con un pizzico di sale e di pepe nero. Poi si procede a fare la frittata come al solito, rivoltandola da ambo le parti.

Note