

SECONDI PIATTI

## Frittata con luganenga

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

LUGANEGA 200 gr

UOVA 6

BURRO 25 gr

VINO BIANCO 5 cl

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete la salsiccia, togliete il budello e con una forchetta, prima di metterla in padella, spappolatela ben bene.

Preparate in una padella antiaderente, 25 g di burro con l'attenzione di non farlo friggere.

A questo punto aggiungete la pasta della luganiga in precedenza preparata rimestando a fuoco allegro.



- 2** Dopo poco più di tre minuti spruzzate il tutto con un poco di vino bianco secco e fate evaporare, sempre a fuoco non troppo alto.



- 3** A parte sarà stata preparata la pastella per la frittata con le uova, un pizzico di pepe, un po di sale ed una buona spolverata di parmigiano reggiano. Versate la pastella, dopo una buona sbattuta, sopra la luganiga e mescolare il tutto.



- 4 Lasciate cuocere a fuoco non troppo sostenuto e rivoltate la frittata prima che questa si indori nella parte rivolta al fuoco.



- 5 Servite la frittata sempre calda, con contorno di insalata di cicoria tagliata fine e cipolline novelle, a Milano si fa col salame.