

SECONDI PIATTI

Frittata con salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE 2

UOVA 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE BIANCO

La **frittata con salsiccia** è un piatto davvero versatile: un secondo sostanzioso da mangiare sia caldo che freddo, da consumare a casa o al lavoro, da portare ad un pic-nic o da servire ad un buffet tagliata a quadratini. Se volete potete utilizzarla anche come componente di un antipasto misto, piatto d'entrata di un pasto per le feste!

PREPARAZIONE

- 1 In una padella larga fate soffriggere le salsicce sbriciolate con due cucchiai d'olio extravergine d'oliva, in modo che prendano colore.



- 2 Sbattete in una terrina le uova insaporendole con sale e pepe bianco.





3 Unite le salsicce, private del grasso di cottura, alle uova sbattute.



4 Amalgamate bene gli ingredienti.

Scaldate la stessa padella dove avete fatto rosolare le salsicce dove sarà rimasto un po' del grasso di cottura delle stesse e versateci il composto di uova e salsiccia.



5 Qualora non fosse sufficiente il grasso rilasciato dalle salsicce, aggiungete un cucchiaio d'olio per evitare che la frittata s'attacchi.

Cuocete qualche minuto per parte, affinché la frittata resti dorata in superficie e morbida all'interno.



6 Servite la frittata calda o tiepida anche se è buonissima anche fredda.