

SECONDI PIATTI

Frittata della mattina di Pasqua

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PREPARAZIONE

- 1** Bisogna pelare una salsiccia, tritare 30 g di pancetta e 20 g di sanguinaccio. Il trito va rosolato in un cucchiaio di olio, poi si aggiunge un trito finissimo di maggiorana, basilica, menta, prezzemolo, una foglia di salvia, due cimette di rosmarino, un rametto di timo, una piccola cipolla e uno spicchio d'aglio.
Si aggiunge poi un carciofo e 30g di asparagi, mondati e spezzati minutamente. Dopo 10 minuti di cottura si uniscono gli spinaci, lavati, mondati, lasciati appassire nel soffritto, girandolo spesso, a fiamma tenue.

Si toglie la pentola dal fuoco e mescolatevi 30g di salame tritato e le sei uova sbattute (moderatamente). Si unga una padella antiaderente e appena calda vi si versa il composto, che farà una crosticina croccante, poi si gira per rosolare dall'altra parte quindi si serve la frittata.