

SECONDI PIATTI

Frittata di bianchetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g bianchetti
4 uova
2 cucchiari acqua frizzante
maggiorana
sale
pepe
noce moscata

PREPARAZIONE



2 Montate un albume.



3 Mettete in una tazza le uova ed il tuorlo, l'acqua frizzante, sale, pepe, noce moscata, maggiorana e con il minipimmer frullate.



4 Versate acqua salata bollente sopra i bianchetti messi in uno scolapasta.

Una volta raffreddati aggiungeteli al composto ed unite molto delicatamente l'albume montato a neve.

Versate nella padella con un filo d'olio .







5 Una volta cotta la parte inferiore della frittata piegatela con estrema attenzione.

