

ANTIPASTI E SNACK

# Frittata di bianchetti

di: *candye*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

500 g di bianchetti (detti anche neonata)

8 uova

3 cucchiaini di parmigiano

sale

pepe

aglio tritato

prezzemolo.

## PREPARAZIONE

**1** Prendere i bianchetti,



**2** unirvi le uova, il parmigiano, il sale, il pepe, l'aglio tritato ed il prezzemolo.



**3** Mescolare bene il tutto e rovesciare in una teglia di 20 cm di diametro unta di olio.

Infernare a 200°C per 20 minuti circa.

Una volta cotta, estrarre dallo stampo e servire.



NOTE