ANTIPASTI E SNACK

Frittata di bianchetti

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 cucchiai 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.

Infornare a 200°C per 20 minuti circa.

Una volta cotta, estrarre dallo stampo e servire.

Note

Le dosi indicate sono per 4 persone.