

SECONDI PIATTI

Frittata di porri e bietoline al forno

di: *Gnu*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di bietoline
2 porri
8 uova
4 cucchiari di pecorino grattugiato
poco olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare il porro.

In una padella mettete poco olio, poca acqua ed il porro e fate stufare.

Lavate le bietoline, tagliatele grossolanamente e saltarle per pochi minuti con il porro.

In una ciotola mescolare le 4 uova, aggiungete il pecorino, le bietoline ed aggiustare di

sale.

Foderare una tortiera da 20 cm con un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, versate il composto all'interno e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

