

PRIMI PIATTI

# Frittata di riso ai funghi

di: *saputella*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

200 g di riso  
funghi prataioli  
4 uova  
parmigiano  
provola o altro formaggio filante  
olio  
aglio  
prezzemolo e sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il riso ed unirvi i funghi trifolati (cotti con un po' di acqua, aglio, prezzemolo per circa 15 minuti e, all'ultimo, conditi con olio d'oliva) ed il parmigiano.



**2** Sbattere le uova con il parmigiano ed unirle al riso.



**3** Scaldare l'olio nella padella e versarvi un primo strato di riso. Ricoprire con uno strato di provola e, di nuovo, con il riso.



4 Cuocere la frittata per circa 15 minuti per lato a fuoco non troppo vivace.





NOTE