

FRITTATA DI POVEROMO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 4 uova
- latte (20ml)
- prezzemolo
- Pecorino Toscano (100gr)

Come si prepara

Romperle le uova in una terrina, aggiungere 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, il Pecorino Toscano grattugiato, 2 cucchiaini di latte, il sale e sbattere tutto molto energicamente.

In una padella fare scaldare l'olio molto bene e versarvi il contenuto della terrina.

Quando la frittata inizier` a rapprendersi, girarla, con l'aiuto di un piatto, e cuocerla dall'altro lato.

Servire ben calda.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	231 kcal 967 kJ
-------------------	--------------------

Tags

antipasti caldi, occasioni speciali, frittate, pasqua, secondi, new, feste, tradizionale, Frittata di poveromo, poveromo, frittata, mediterraneo