

OMELETTE CON PISELLI ALLE ERBE

Ingredienti

- sale
- 6 uova
- latte (1ml)
- burro (25g)
- prezzemolo
- basilico (6g)
- pepe nero
- menta fresca (6g)
- olio d'oliva (1 cucchiaino)
- Piselli Novelli Findus (100g)

Come si prepara

Fate scongelare i piselli.

Sbattete le uova e mescolatele con il latte, i piselli, il prezzemolo, il basilico e la menta.

Insaporite con sale e pepe.

Riscaldare l'olio ed il burro in una padella grande a fuoco medio.

Versate il composto di uova nella padella.

Fate rapprendere la frittata da una parte, quindi rivoltatela e portate a termine la cottura.

Tagliatela a bocconcini, infilatevi degli stecchini di legno e servite.

Difficoltà: 1

Tempo: 25

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	128 kcal 536 kJ
-------------------	--------------------



Tags

pasquetta, surgelati, picnic, new, freddi