

# Frittata primavera con bruscardoli

## INGREDIENTI

- 5 uova
- 1 mazzetto di bruscardoli (circa 250g)
- 1 cipolla rossa di Tropea IGP
- 20 g Parmigiano Reggiano DOP
- 2 cucchiai olio evo
- sale q.b.- pepe q.b.

## DIFFICOLTA'



## NUMERO DI PORZIONI



## TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MINUTI

## PROCEDURA

Lavate i bruscardoli e tagliatene le punte, saranno quelle che utilizzeremo per la frittata.

Tritate finemente la cipolla e sbattete le uova con il parmigiano, un pizzico di sale e un pizzico di pepe.

In una padella antiaderente soffriggete la cipolla con un paio di cucchiai di olio e, dopo qualche minuto, aggiungete le punte dei bruscardoli precedentemente tagliati.

Chiudete la padella con un coperchio e lasciate stufare per 5 minuti a fiamma bassa, passato il tempo versate nella padella le uova precedentemente sbattute.

Coprite con il coperchio e cuocete a fuoco medio-basso fino a che la parte superiore della frittata non si sarà rappresa per bene.

Girate ora la frittata (eventualmente aiutandovi con il coperchio) e cuocete ancora 2-3 minuti togliendo il coperchio.

Tagliate la frittata con una spatola di legno e servitela accompagnandola con formaggi e salumi affettati al momento.