



Frittata alla pugliese - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

Frittata - Puglia - vegetariano



[senza accendere i fornelli](#)  
foto di Silvia

(da una rivista di cucina)  
Ingredienti per 4 persone:

pane grattugiato  
gr. 150 pecorino grattugiato  
gr. 150  
6 uova  
prezzemolo  
menta  
olio d'oliva  
sale e pepe (io aggiungo anche 2 cucchiaini di ricotta e un goccio di latte)

Battete in una ciotola le uova, quindi aggiungete un pizzico di sale e di pepe, il pane grattugiato, il pecorino e un trito di menta e prezzemolo.

Amalgamate il composto e versatelo in una padella antiaderente calda, unta d'olio e fate la frittata.

Quando si sarà rappresa da un lato giratela e completate la cottura.

E' buona calda, fredda, tagliata a bocconcini, o come uno stuzzichino per l'aperitivo.

[Vai alla discussione sul forum](#)