



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Frittata al basilico***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una frusta da pasticciera, una padella**

### ***Ingredienti***

- 8 uova
- peperoncino
- basilico
- pecorino grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Frittata al basilico**

### **Passo 1.**

Tritate finemente il basilico.

### **Passo 2.**

Aprite le uova ed unitevi il basilico, il pecorino grattugiato ed il peperoncino.

### **Passo 3.**

Sbattete con una frusta da pasticciere.

### **Passo 4.**

Fate scaldare l'olio in padella e versatevi sopra l'uovo.

### **Passo 5.**

Fatelo cucinare da un lato quindi girate la frittata e fatela cuocere dall'altro lato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)