



(<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>)