



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

## ***Frittata di alici***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

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

## **Ingredienti**

- 8 uova
- 400 gr di alici
- peperoncino
- prezzemolo
- pecorino grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Frittata di alici**

### **Passo 1.**

Pulite le alici.

### **Passo 2.**

Tritate finemente il prezzemolo.

### **Passo 3.**

Aprite le uova ed unitevi le alici il prezzemolo, il pecorino grattugiato ed il peperoncino.

### **Passo 4.**

Sbattete con una frusta da pasticciere.

### **Passo 5.**

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

### **Passo 6.**

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>)