



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

Frittata di cipolle rosse di tropea



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 1 kg di cipolle rosse di Tropea
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Frittata di cipolle rosse di tropea

Passo 1.

Pulite le cipolle ed affettatele.

Passo 2.

Sbattete le uova insieme a del prezzemolo tritato, parmigiano, sale e pepe.

Passo 3.

Friggete le cipolle in padella fina a che non diventino morbide.

Passo 4.

Togliete l'olio in eccesso e mescolatele al battuto d'uova.

Passo 5.

Rimettete l'impasto ottenuto a friggere in padella.

Passo 6.

Girate a la frittata quando questa sarà cotta nella parte inferiore e proseguite fino al termine della cottura.

Note

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