



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

## ***Frittata con salsiccia***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una terrina, una padella**

### **Ingredienti**

- 2 salsicce
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Frittata con salsiccia**

### **Passo 1.**

Sbriciolate le salsicce e soffriggetele in una padella con dell'olio, quindi mettetele in una terrina.

### **Passo 2.**

Sabttete le uova in una terrina, aggiustate di sale e pepe.

### **Passo 3.**

Aggiungete la salsiccia all'uovo e mescolate.

### **Passo 4.**

Versate il composto in una padella con olio caldo.

### **Passo 5.**

Fate cuocere per 3/4 minuti, quindi girate la frittata e completate la 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>)