



(<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>)