



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

## ***Frittata di carciofi e funghi***



**4** Persone

**contorni** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella, forchetta, coperchio padella**

## **Ingredienti**

- 10 carciofi
- 1 limone
- 150 gr di funghi freschi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 6 uova
- 30 gr di pangrattato
- 60 gr di pecorino grattugiato
- 4 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Frittata di carciofi e funghi**

### **Passo 1.**

Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne e dure fino ad ottenere i cuori teneri.

### **Passo 2.**

Tagliate i cuori di carciofo a metà e privateli della barba, tagliateli poi a spicchi sottili e metteteli a bagno in una ciotola con acqua e succo di limone.

### **Passo 3.**

Pulite e tagliate a pezzetti i funghi.

### **Passo 4.**

Fate rosolare uno spicchio d'aglio in una padella con l'olio extravergine d'oliva, fate soffriggere i carciofi e i funghi, nel frattempo sbattete le uova in una ciotola col pecorino, il pangrattato e il prezzemolo tritato, salate e pepate a piacere.

### **Passo 5.**

Versate le uova sui carciofi e i funghi, fate addensare le uova e, aiutandovi con un coperchio, girate la frittata per farla dorare da entrambi i lati.

### **Passo 6.**

Servite calda.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)