



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

## **Frittata con Peperoncino**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**facile** Difficoltà

**10 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 5 uova
- pecorino grattugiato
- un peperoncino
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- sale

## **Preparazione Frittata con Peperoncino**

### **Passo 1.**

Fate soffriggere il peperoncino, poi versate l'olio con il peperoncino in una terrina e fatelo raffreddare.

### **Passo 2.**

Unite le uova, il pecorino e sbattete il composto.

### **Passo 3.**

Fate riscaldare padella e versatevi lo battuto.

### **Passo 4.**

Fate quindi cuocere la frittata da tutte e due le parti.

## Note

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