



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

Frittata rognosa del Garda



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 150 g di carne macinata (a piacere di maiale o mista, o misto vitello, manzo, salame)
- 100 g di pancetta affumicata
- 5 uova
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 20 g di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Frittata rognosa del Garda

Passo 1.

Bollite il sedano per 15 minuti, quindi tritatelo.

Passo 2.

Fate rosolare in una padella col burro e un cucchiaio di olio il sedano tritato e la cipolla tagliata sottilmente.

Passo 3.

Tagliate a pezzettini la pancetta affumicata ed aggiungetela al soffritto, salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Unite al soffritto anche la carne macinata e continuate la cottura per venti minuti a fuoco medio, basso.

Passo 5.

Battete le uova col parmigiano grattugiato e mescolatele alla carne precedentemente cotta.

Passo 6.

Fate scaldare in una padella tre cucchiai di olio e versatevi le uova con la carne, fate rapprendere e girate la frittata aiutandovi con un coperchio della dimensione della padella.

Passo 7.

Servite la frittata ben calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)