

UOVA E FRITTATE

Frittata con le erbe

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

CALORIE

186 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Carciofi teneri	6
Uova	4
Patate	2
Scalogni	2
Timo	3 rametti
Salvia	2 foglie
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Sbucciate le patate, lavatele, asciugatele e affettatele finemente. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a spicchietti.
- 2 Scaldate due cucchiai di olio in una larga padella e fatevi rosolare le patate e gli scalogni con le foglie di salvia.
- 3 Mondate i carciofi, eliminando tutte le foglie dure, spuntateli, tagliateli a metà e togliete il fieno. Riduceteli a spicchietti e trasferiteli subito nella padella con le patate.
- 4 Eliminate le foglie di salvia, aggiungete le foglioline di timo, salate e proseguite la cottura finché i carciofi sono al dente.
- 5 Sbattete le uova con sale e pepe, versate il composto sulle verdure e lasciate che si rapprenda scuotendo spesso la padella in modo che la frittata non si attacchi.
- 6 Giratela e cuocetela fino a quando è ben dorata. Servitela calda o tiepida.