

UOVA E FRITTATE

Frittata di cipolle (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 6 persone

Cipolle	4
Uova	6
Formaggio parmigiano grattugiato	1 manciata
Sale	1 pizzico

PER FRIGGERE

Olio d'oliva extra-vergine

PER GUARNIRE

Insalata **alcune foglie**

Preparazione

- 1 Tagliate a fette le quattro cipolle e fatele dorare, a fuoco lento, in una padella con poco olio. In una terrina sbattete le uova intere, poi unite le cipolle, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.
- 2 Versate il composto ottenuto nella padella usata precedentemente e fatelo cuocere in olio d'oliva.
- 3 Dopo qualche minuto girate la frittata aiutandovi con il coperchio di una pentola: continuate la frittura su questo lato ricordandovi che il fuoco non deve mai essere violento.
- 4 Infine, tolta dalla padella, passate la frittata su carta assorbente. Servitela calda, a fette, guarnita con qualche foglia d'insalata. Vino consigliato: Langhe Chardonnay.