

# Frittata all'erba cipollina

La **frittata all'erba cipollina** è una gustosa preparazione a base di uova, la cui presenza dell'erba cipollina dona al piatto una particolare aromaticità.

La **frittata all'erba cipollina** è ottima sia appena preparata, sia fredda. Si conserva ottimamente in frigorifero per un giorno, per gustarla al meglio lasciarla però almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 mazzetto di erba cipollina
- 4 uova di gallina
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 1 cucchiaio di birra bionda
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Lavare l'erba cipollina sotto acqua fresca corrente, tamponarla con carta da cucina e affettarla con un coltello in piccoli pezzetti.
- Nel frattempo rompere le uova in una terrina e sbatterle con una forchetta, miscelandole assieme al Parmigiano grattugiato, un cucchiaino di birra, un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Aggiungere l'erba cipollina e mescolare bene.
- Far scaldare su fiamma media una capace padella antiaderente, ungerla appena ed asciugarla con un foglio di carta da cucina.
- Versare il composto, mescolare appena e lasciar cuocere la frittata a fuoco dolce coperta per qualche minuto dal primo lato, controllandone il fondo con una paletta. Quando avrà assunto un bel colore bruno-dorato girarla e cuocerla anche dal secondo lato.
- Servire, a piacere, calda, tiepida o fredda.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Piselli in padella, insalata mista

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

