FRITTATA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova,
- 4 scalogni,
- 150g. di piselli surgelati,
- 50g. di funghi sott'olio,
- 50g. di carciofo piccolo sott'olio,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- mezzo dado,
- olio,
- sale e pepe.

Affettate finemente gli scalogni e fateli appassire in 2 cucchiai di olio.
Unite i pisellini e il dado sbriciolato, mescolate e fate cuocere per 15 minuti coperto su fiamma molto bassa, mescolando spesso.
Sbattete le uova con una presa di sale e una macinata di pepe e unite i funghi a pezzetti, i carciofini a fettine, i piselli e il prezzemolo.
Versate il composto in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio caldo e cuocete la frittata su fuoco basso da entrambe le parti.