

FRITTATA DI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di piselli,
- 1 pomodoro maturo,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 6 uova,
- 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- poco burro,
- basilico,
- 1 cespo di insalata lattuga,
- 1 manciata di rucola,
- 1 cipollotto,
- sale,
- pepe.

Soffriggere per 5 minuti in poco olio e burro un trito di aglio e prezzemolo e il pomodoro pelato a pezzetti.

Unire i piselli, sale, pepe e cuocere coperto per 30 minuti, bagnando, se occorre, con acqua calda.

Sbattere le uova con grana, pangrattato, basilico e i piselli cotti.

Cuocere la frittata come al solito e servirla con lattuga, rucola e cipollotto tagliuzzati.